



## LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTERERÍA

### AMASADORA TWINTECH 60

Las amasadoras con brazo de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado debido al movimiento de los dos brazos, los cuales oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autoblocante de dos velocidades y están disponibles para capacidades de masa que oscilan entre los 40 y los 150 Kg. (consultar modelos)

Todas equipan con estructura de acero pintado, cuba fija, brazos de acero inoxidable y protección de cuba en plástico ABS.

Engranajes fabricados en material tecnopolímero (sin aceite) en la gama TWINTECH.

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado sobre ruedas.

Cuba fija de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico ABS y acero.

Motor autoblocante de dos velocidades.

Dos temporizadores incluidos

Número de revoluciones por minuto:

- Primera velocidad: 40 rpm

- Segunda velocidad: 60 rpm



	TWINTech 60
DIMENSIONES (LXPXH)	690 x 870 x 1420 mm
PESO NETO	272 Kg
CAPACIDAD MASA	60 Kg
VOLUMEN CUBA	95 litros
DIÁMETRO CUBA	550 mm
PROF. CUBA	392 mm
VELOCIDAD	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	1,5 Kw / 2,2 Kw

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.