



Amasadora Rápida a Espiral

**MG100K**



- Amasadora rápida a espiral de 240 lts
- Batea y espiral de Acero Inoxidable
- Reforzada para trabajo continuo
- Dos velocidades
- Calidad industrial pesada
- Fácil limpieza y mantenimiento

# Características

MG100K

## Diseño óptimo

Equipos de mediana o alta producción que permiten obtener un amasijo homogéneo en una menor cantidad de tiempo (50% menos que con una amasadora convencional). Con una buena toma de humedad por parte del gluten, este proceso logra aumentar la productividad de su fábrica. Además se obtiene una menor temperatura final de la masa, gracias al exclusivo diseño de espina de nuestro espiral.

## Bajo tiempo de producción

Estos equipos le permitirán, bajar los tiempos de producción, disminuir las horas de personal, simplificar y automatizar procesos, aumentar la calidad de sus productos y mejorar la rentabilidad de su negocio.

- **Rejilla de protección con switch de seguridad**
- **Funcionamiento silencioso y bajo mantenimiento**
- **Equipo compacto para producir homogéneamente**



# Datos técnicos

MG100K



Capacidad máxima de harina Kg	<b>100</b>
Tiempo de amasado Min	<b>12 - 18 (Pan)</b>
Velocidades RPM	<b>120 / 250</b>
Potencia HP	<b>7 - 12</b>
Voltaje V/Hz	<b>380 / 50 Trifásica</b>
Dimensiones mm	<b>1600 x 910 x 1330 h</b>
Peso Kg	<b>750</b>

*La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*