

# Amasadora Rápida a Espiral

## BHS20



- 20 litros
- Calidad industrial pesada
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Reforzada para trabajo continuo
- Batea y espiral de Acero Inoxidable
- Dos velocidades

# CARACTERÍSTICAS

# BHS20

## EQUIPOS DE MEDIANA O ALTA PRODUCCIÓN

Permiten obtener un amasijo homogéneo en una menor cantidad de tiempo (50% menos que con una amasadora convencional).

## DISEÑO ÓPTIMO

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.

## DISMINUCIÓN DE TIEMPOS 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.

- **DOS VELOCIDADES**
- **RETROCESO**
- **EQUIPO COMPACTO PARA PRODUCIR HOMOGENEAMENTE**
- **REJILLA DE PROTECCIÓN CON SWITCH DE SEGURIDAD**
- **FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO Y BAJO MANTENIMIENTO**



# CARACTERÍSTICAS

# BHS20



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	8
<b>Tiempo de amasado (Min)</b>	10 - 12 (Pan)
<b>Velocidades (RPM)</b>	125 / 250
<b>Velocidad de Batea (RPM)</b>	12 / 25
<b>Potencia (HP)</b>	2
<b>Voltaje (V/Hz)</b>	220 / 50 Monofásica
<b>Dimensiones (mm)</b>	700 x 390 x 770 h
<b>Peso (kgs)</b>	90

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