

Amasadora Semi-rápida a Espiral

HS60



- 60 litros
- Calidad industrial pesada
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Reforzada para trabajo continuo
- Batea y espiral de Acero Inoxidable
- Una velocidad

CARACTERÍSTICAS

HS60

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.

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



CARACTERÍSTICAS

HS60



Capacidad máxima de harina (Kg)	25
Tiempo de amasado (Min)	12 - 18 (Pan)
Velocidades (RPM)	250
Velocidad de Batea (RPM)	25
Potencia (HP)	3
Voltaje (V/Hz)	220 / 50 Monofásica
Dimensiones (mm)	880 x 530 x 920 h
Peso (kgs)	150

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