

# Amasadora Z

## HWH25



- Calidad industrial pesada
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Tacho de Acero Inoxidable
- Una velocidad

# CARACTERÍSTICAS

# HWH25

## DISEÑO ÓPTIMO

Este tipo de amasadora se utiliza para masas sin liga. Son ideales para la realización de masa de pastas logrando como resultante el bollo de masa listo. Otro uso de este equipo es como mezclador para relleno de empanadas. Poseen tacho en Acero Inoxidable y volcado manual.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este modelo ofrece una capacidad máxima de harina de 25 kilogramos, posee una velocidad de 25 RPM y un motor de 3 HP de potencia. Es un equipo de fácil limpieza y mantenimiento.

- **VOLCADO AUTOMÁTICO DEL TACHO**
- **FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO**



# CARACTERÍSTICAS

# HWH25



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	25
<b>Velocidades (RPM)</b>	25
<b>Potencia (HP)</b>	3
<b>Voltaje (V/Hz)</b>	220 / 50 Monofásica
<b>Dimensiones (mm)</b>	820 x 450 x 890 h
<b>Peso (kgs)</b>	-

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