

Amasadora Z

HWH50



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

CARACTERÍSTICAS

HWH50

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 automático con comando eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Este modelo ofrece una capacidad máxima de harina de 50 kilogramos, posee una velocidad de 25 RPM y un motor de 4 HP de potencia. Es un equipo de fácil limpieza y mantenimiento.

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



CARACTERÍSTICAS

HWH50



Capacidad máxima de harina (Kg)	50
Velocidades (RPM)	22
Potencia motor de mezclado (HP)	4
Potencia motor de volcado (HP)	1
Voltaje (V/Hz)	380 / 50 Trifásica
Dimensiones (mm)	1170 x 650 x 1110
Peso (kgs)	315

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