

Linea: Maquinaria de panaderia

Referencia: MASH-20 1/2@

Beneficios:

- Reduce el tiempo de mojado de todo tipo de masas.
- Tazón en acero inoxidable grado alimenticio 304
- Dos velocidades que permiten mojar y cilindrar en un solo equipo
- Potente motor para masas con humedad del 55%
- Permite agregar ingredientes sin detener el proceso.
- Sensores de seguridad para evitar accidentes.

Usos principales:

- Panaderias
- Pizzerias
- Reposterias
- Fabricación de empacadas

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Referencia	MASH-20
Volumen (Litros)	20 Litros
Capacidad del bowl	1/2@ - Máxima de harina 6kg
Capacidad maxima del moje	10kg
Rejilla de seguridad	Si
Sensor de seguridad en rejilla	Si
Tipo de transmisión	Por correa
Velocidades de operación	2 velocidades
Velocidades del tazón	10/16 RPM
Velocidades del gancho	100/185 RPM
Potencia motor	1hp
Voltaje	110V/60Hz Monofasico
Dimensiones del equipo	69x38x73cm
Peso	74kg