

Linea: Maquinaria de panaderia

Referencia: MASH-40 1@

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-40
Volumen (Litros)	40 Litros
Capacidad del bowl	40 1@ - Máxima de harina 12kg
Capacidad maxima del moje	20kg
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	3hp
Voltaje	220V/60Hz Trifasico
Dimensiones del equipo	87x53x95cm
Peso	97kg