

Linea: Maquinaria de panaderia

Referencia: MASH-30 @ 3/4

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-30
Volumen (Litros)	30 Litros
Capacidad del bowl	3/4@ - Máxima de harina 9kg
Capacidad maxima del moje	15kg
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	10/16 RPM
Potencia motor	1,5hp
Voltaje	110V/60Hz Monofasico
Dimensiones del equipo	77x43x81cm
Peso	85kg