



AMASADORA TALSA LM-20

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

REFERENCIA:

SKU: 11100002

FUNCIÓN:

Amasadora especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería, repostería y productos de queso (productos con una humedad del 55%).

CARACTERÍSTICAS:

- Rapidez de funcionamiento permitiendo procesos más eficientes.
- Equipo ideal para una panadería mediana y pequeña.

DIMENSIONES:

Ancho: 380 mm

Largo: 730 mm

Alto: 690 mm

CAPACIDAD DEL TAZÓN:

4.5 kilos de harina

CAPACIDAD MÁXIMA DE MASA:

8 kg



*Imagen de referencia.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Velocidad del espiral:

185 rpm

Velocidad del bowl:

15 rpm

PESO:

5,6 Kg.

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásica

WATTS:

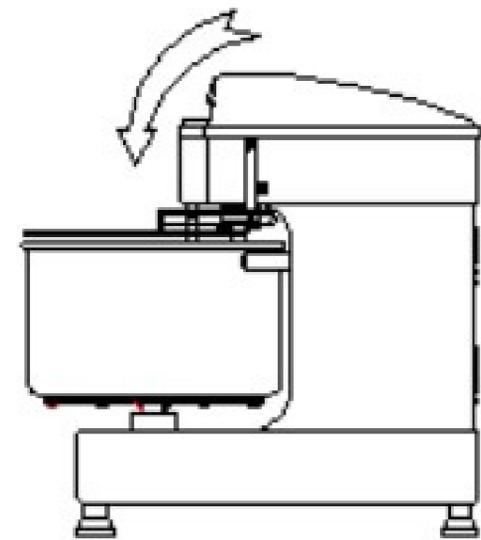
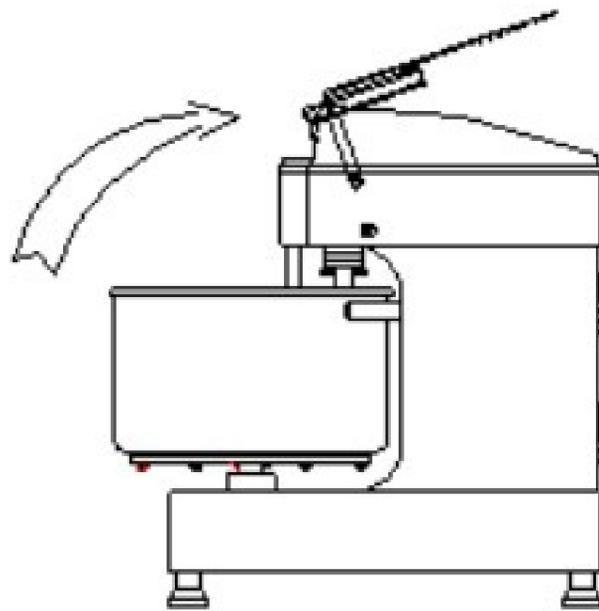
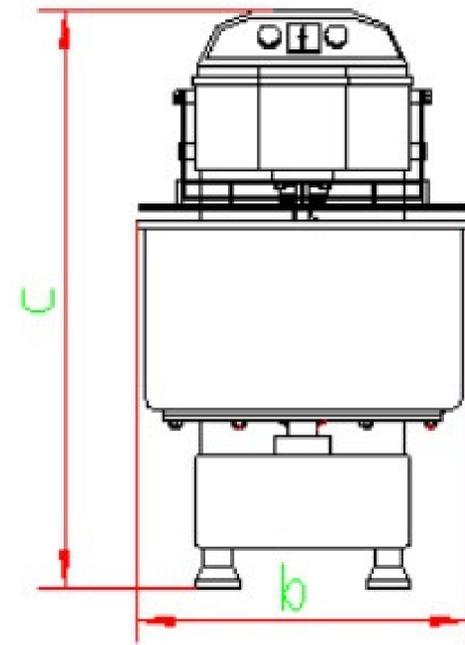
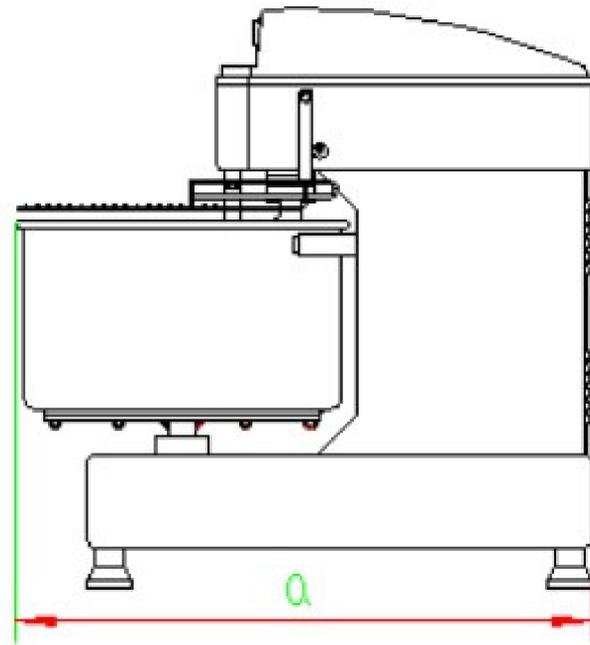
750 Watts

NOTA:

- Si la humedad es menor del 50% se recomienda hacer ensayos previos.
- Se recomienda trabajar con agua entre 5 y 7° centígrados.



AMASADORA TALSA LM-20



NOTA:

- Solo se debe trabajar las amasadoras para la elaboración de pan.
- Cuando es otro producto como masa de arepa, masa de panzerotti, masa de pizza, se deben de hacer ensayos previos para calcular la capacidad real de la amasadora y dejar por escrito esta capacidad, o masas muy duras.
- Hacer baches cada media hora para dejar reposar la amasadora.