



AMASADORA TALSA LM-30

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

REFERENCIA:

SKU: 11100003

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.

CAPACIDAD DEL TAZÓN:

6.7 kilos de harina.

CAPACIDAD MÁXIMA DE MASA:

12 kg.

NOTA:

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



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 460 mm

Largo: 790 mm

Alto: 780 mm

PESO:

90 kg.

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásico.

WATTS:

1100 Watts.

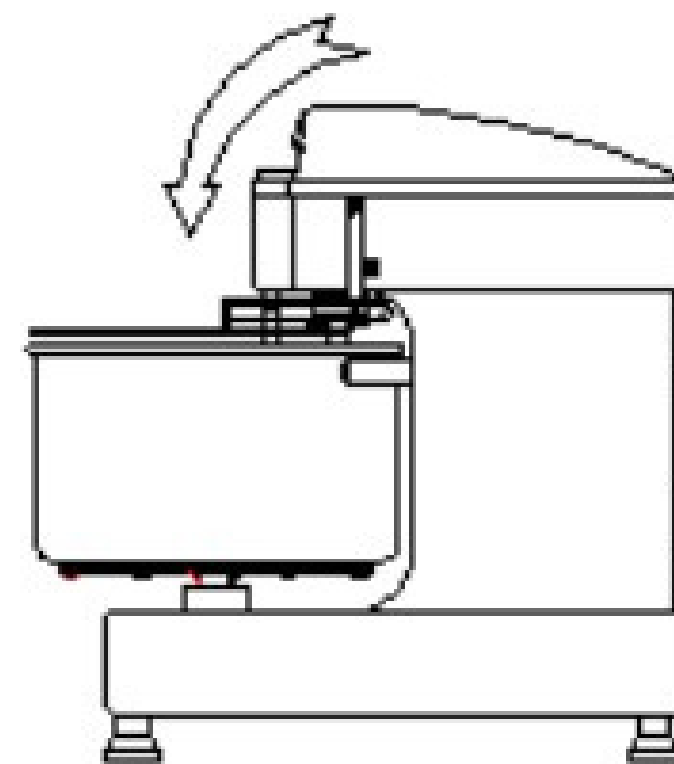
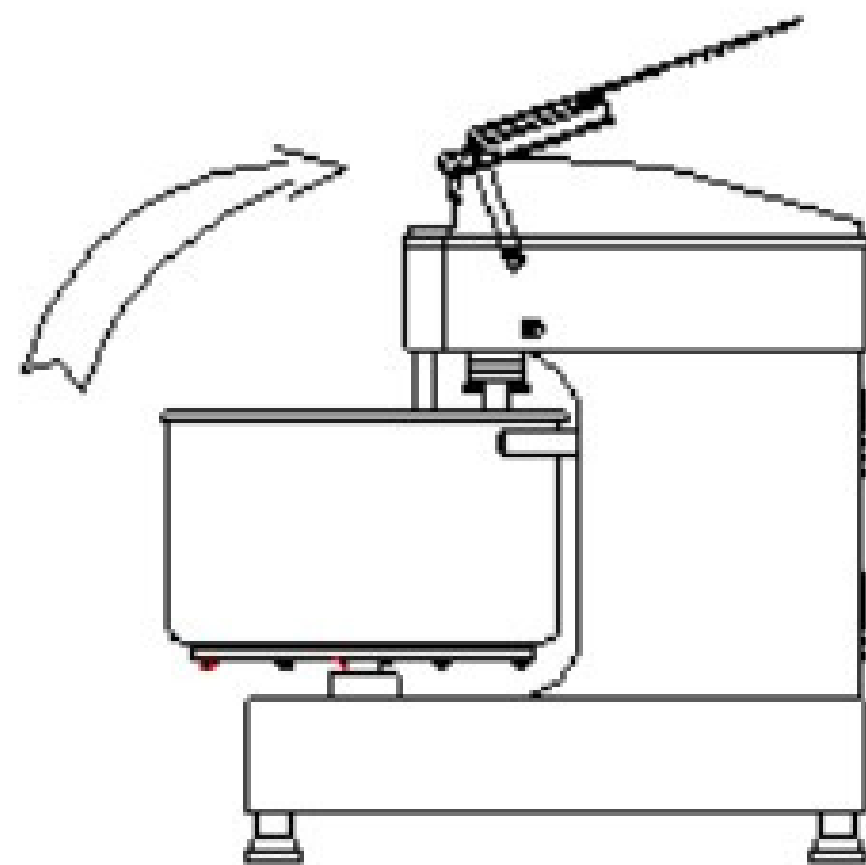
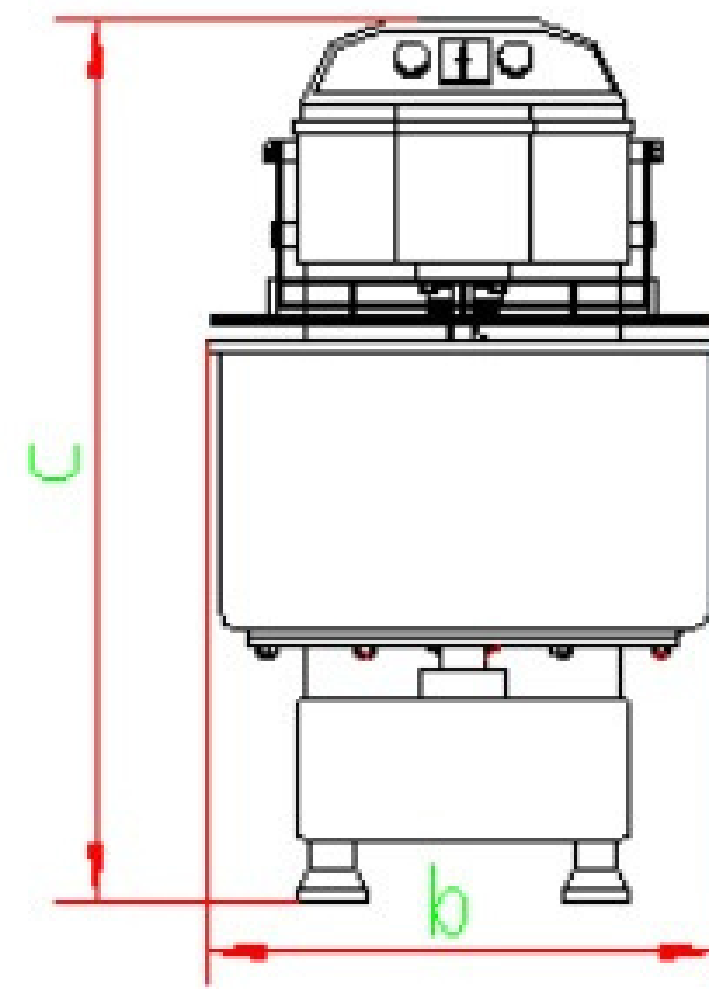
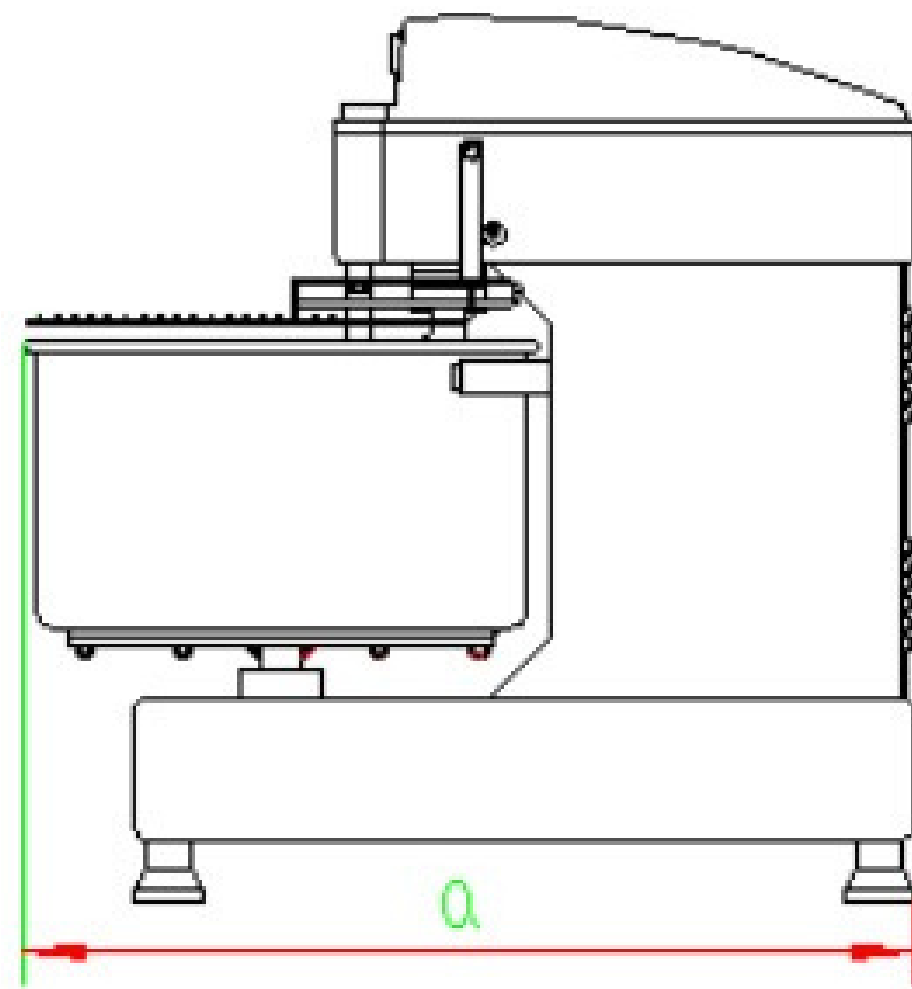
ASPECTOS TÉCNICOS:

Velocidad del espiral: 185 rmp

Velocidad del bowl: 15 rmp



AMASADORA TALSA LM-30



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 mirar 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.