



## AMASADORA SINMAG SM-25

### MARCA:

SINMAG

### PROCEDENCIA:

TAIWAN

### REFERENCIA:

SKU: 11160001

### FUNCIÓN:

Amasadora de excelente rendimiento, bowl fijo, con perfecto empalme entre el bowl y el gancho.

Para la elaboración de todo tipo de productos de panadería: (panes, pastelería, productos de queso, pizza).

### CARACTERÍSTICAS:

- Panel de control digital.
- Control manual para operar la amasadora.
- Cubierta de seguridad ABS.
- Un solo motor.

### NOTA:

- Si la humedad es menor del 50% se recomienda hacer ensayos previos.
- Se recomienda trabajar con agua entre 5 y 7° centígrados.
- Cuando es otro producto como masa de arepa, masa de panzerotti o masas muy duras se deben de hacer ensayos previos para mirar la capacidad real de la amasadora y dejar por escrito esta capacidad.

### DIMENSIONES:

**Ancho:** 550 mm

**Largo:** 830 mm

**Alto:** 1050 mm



\*Imagen de referencia.

### PESO:

133 kg.

### ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trifásica.

### WATTS:

2200 Watts y 3 Hp.

### ASPECTOS TÉCNICOS:

#### Velocidad del espiral:

velocidad 1: 140 rmp

velocidad 2: 280 rmp

#### Velocidad del bowl:

velocidad 1: 12.8 rmp

velocidad 2: 25.5 rmp

**Capacidad máxima de harina:** 12.5 Kg.

**Capacidad máxima de masa:** 25 Kg.