

## AMASADORA SM-120T



**MARCA:**

Sinmag

**PROCEDENCIA:**

Taiwán

**FUNCIÓN:**

Amasadora de masa de excelente rendimiento, con artesa fija.

**CARACTERÍSTICAS:**

Para la elaboración de todo tipo de productos de panadería: panes, pastelería, productos de queso, pizzas, etc.

Estandarización de proceso de mezcla.

Menos contacto del operario con el producto lo que genera unas mejores prácticas de manufactura.

Aumento de la productividad, disminuyendo costos de producción.

Menos mano de obra y mejores condiciones de trabajo para el operario.

Ocupa poco espacio.

Dos motores, uno para la artesa y otro para la espiral.

Panel de control digital.

Opción manual interruptor manual para operar la amasadora Cubierta de seguridad ABS o en rejilla.

Certificaciones CE ETL.

**CAPACIDAD:**

Harina: 75 Kg

Masa: 120 Kg

**VELOCIDAD DE ESPIRAL:**

Velocidad 1: 110rpm

Velocidad 2: 220rpm

**VELOCIDAD DE PLATO:**

Velocidad 1: 13rpm

Velocidad 2: 13rpm

**POTENCIA:**

Espiral: 9Kw

Plato: 0.55Kw

**VOLTIOS:**

220V.

**POTENCIA ELÉCTRICA:**

Trifásicos

**DIMENSIONES:**

830 x 1300 x 1470 (A x L x H)

**PESO:**

610 Kg.



**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."*

mantenimientopreventivo@citalsa.com