AMASADORA CITALSA LM-30

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

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%)

VENTAJAS:

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

CAPACIDAD DEL TAZÓN:

6.7 kilos de harina

CAPACIDAD MAXIMA DE MASA:

12 kg

NOTA:

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

DIMENSIONES:

Ancho: 460 mm
Largo: 790 mm
Alto: 780 mm

PESO:

90 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásica

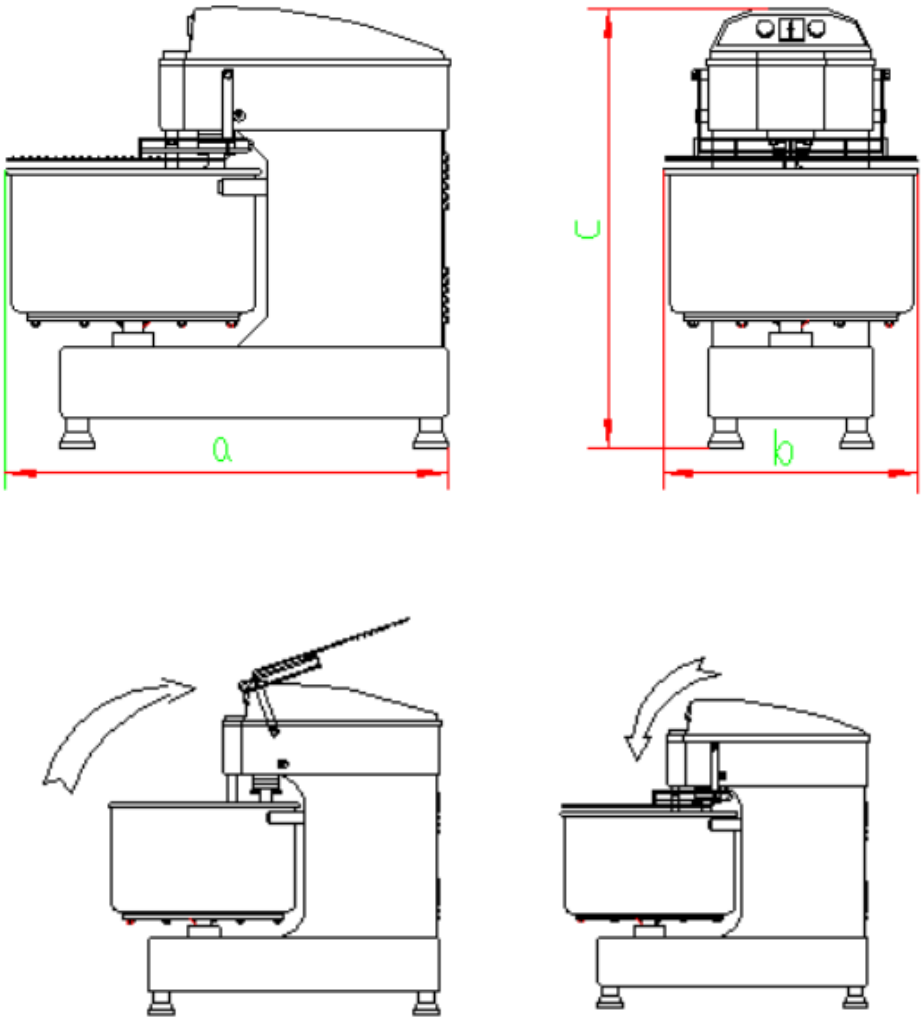
WATTS:

1100 Watts

ASPECTOS TECNICOS:

Velocidad del espiral:
185 rmp
Velocidad del bowl:
15 rmp

AMASADORA CITALSA LM-30



NOTA:

- Solo se debe trabajar las amasadoras para la elaboración de pan.
- Cuando es otro producto como masa de arepa, masa de pancerotti, 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.