

AMASADORA SINMAG SM-25

MARCA:

SINMAG

PROCEDENCIA:

TAIWAN

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, se deben de hacer ensayos previos para mirar la capacidad real de la amasadora y dejar por escrito esta capacidad, o cuando son masas muy duras.



DIMENSIONES:

Ancho: 550 mm

Largo: 830 mm

Alto: 1050 mm

PESO:

135 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trifásica

WATTS:

2200 Watts y 3 Hp

ASPECTOS TECNICOS:

Velocidad del espiral:

velocidad 1: 140 rpm

velocidad 2: 280 rpm

Velocidad del bowl:

velocidad 1: 12.8 rpm

velocidad 2: 25.5 rpm

Capacidad máxima de harina:

12.5 Kg de masa

Capacidad máxima de masa

25 Kg