



AMASADORA TALSA 2V 110V/60HZ/1PH - SM30

SKU: 11100014



Función

Amasadora especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería y productos de queso (productos con una humedad del 55%).

Aspectos técnicos

Largo	750 mm
Ancho	430 mm
Alto	900 mm
Peso	90 kg

Capacidad	12 kg
Alimentación	60 V
Voltaje	110 V

Características

Rapidez de funcionamiento permitiendo procesos más eficientes.
Equipo ideal para una panadería mediana y pequeña.
2 velocidades.
Velocidad del espiral: 160/220 rpm.
Velocidad del bowl: 16/22 rpm.
Si la humedad es menor del 50% se recomienda hacer ensayos previos.
Se recomienda trabajar con agua entre 5 y 7 grados centígrados.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea
☎ +57 318 358 5528

Contáctanos
☎ +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co