



AMASADORA SINMAG SM-25

MARCA:

SINMAG

PROCEDENCIA:

TAIWAN

REFERENCIA:

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

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

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.



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 390 mm

Largo: 730 mm

Alto: 900 mm

PESO:

85 Kg

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:

220V/60Hz. Trifásica

WATTS:

2200 Watts y 3 Hp.

CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA:

12.5 Kg

CAPACIDAD MÁXIMA DE MASA:

25 Kg

