

AMASADORA SINMAG SM-50T

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.
- Dos motores, Uno para el bowl y otro para el espiral.

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: 600 mm
Largo: 970 mm
Alto: 1250 mm

PESO:

320 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz. Trifásica

WATTS:

Espiral: 3000 W
Bowl: 375 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Velocidad del espiral:
velocidad 1: 135 rmp
velocidad 2: 270 rmp

Velocidad del bowl:
velocidad 1: 17.8 rmp
velocidad 2: 17.8 rmp

Capacidad de harina:
25 Kg de harina

Capacidad máxima de masa:
50 Kg