



AMASADORA SM2 200T SPIRAL 220V 3PH 60HZ

SKU: 11160018

SINMAG



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).

Aspectos técnicos

Largo	1580 mm	Capacidad	Capacidad de harina: 125 Kg Capacidad máxima de masa: 200 Kg kg
Ancho	980 mm	Potencia	Espiral: 12000 W Bowl: 1500 W W
Alto	1580 mm	Alimentación	220V Trifásica V
Peso	1300 kg		

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°C y 7°C. 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.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Octubre 2025

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