



AMASADORA TALSA 110V/60HZ - HF-30-L

SKU: 13100002



Función

Automatizar el proceso de mezclado de masa, garantizando un óptimo desarrollo del gluten y una elasticidad impecable en ciclos rápidos de producción para la elaboración de todo tipo de productos de panadería.

Aspectos técnicos

Largo	750 mm
Ancho	440 mm
Alto	820 mm
Peso	113 kg

Capacidad	8 KG de harina
Potencia	1.5 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	110 V Monofásico

Características

- Tazón de 35 litros apto para trabajar cargas de hasta 8kg de harina por ciclo.
- Sistema de doble velocidad: Cuenta con dos marchas integradas que permiten ajustar el gancho a 120 o 233 rpm y el tazón a 12 o 16 Rpm, para un desarrollo óptimo y rápido del gluten.
- Cuerpo exterior: Hecho de placas de acero soldadas con un acabado de pintura especial horneada que evita por completo que el equipo se oxide.
- Tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, con certificación oficial que garantiza que son seguros para estar en contacto con la masa.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Octubre 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