



AMASADORA TALSA 34L 110V/60HZ - HF-30-L

SKU: 13100002



Función

Mezclar ingredientes y desarrollar la estructura del gluten mediante la acción mecánica de un gancho espiral, incorporando aire y homogeneizando la masa para obtener texturas perfectas en panadería y pizzería.

Aspectos técnicos

Largo	750 mm
Ancho	440 mm
Alto	820 mm
Peso	75 kg

Capacidad	30 L
Potencia	2.2 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	110 V Monofásico

Características

Acción Doble: Rotación simultánea del gancho espiral y del tazón para un amasado rápido y uniforme.

Tecnología Inverter: Incorpora un variador de frecuencia Delta (VF22-0022M) que protege el motor y optimiza el consumo.

Dos Velocidades Reales: Permite trabajar a baja velocidad (144 RPM) para mezclar y alta velocidad (240 RPM) para desarrollar la masa.

Panel de Control Completo: Incluye temporizador (IC Timer), selector de velocidad (Lento/Rápido), botón de reversa (JOG) y parada de emergencia.

Seguridad: Rejilla de protección en acero inoxidable y botón de parada de emergencia de fácil acceso.

[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