



AMASADORA TALSA 34L 220V/60HZ - HF-30-L

SKU: 13100002



Función

Automatizar y masificar 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

Capacidad	12 KG de harina
Potencia	1.5 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Monofásico

Características

- Tazón de 34 litros opto para trabajar cargas pesadas de hasta 12 kg de harina por ciclo.
- Sistema de doble velocidad: Cuenta con dos marchas integradas que permiten ajustar el gancho a 140 o 240 rpm y el tazón a 12 o 20 Rpm, para un desarrollo óptimo y rápido del gluten.
- Control de precisión: Panel integrado para la programación y monitoreo de los tiempos de mezcla en cada velocidad.
- 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: Julio 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