



AMASADORA TALSA 12.5KG 220V/60HZ- TI-25

SKU: 13100005



Función

Sistema de amasado de alto torque que garantiza el desarrollo óptimo del gluten mediante una acción mecánica de giro preciso. Logra masas elásticas y homogéneas en menor tiempo, reduciendo el calentamiento de la mezcla y asegurando un resultado de calidad superior en cada proceso.

Aspectos técnicos

Largo	880 mm	Capacidad	12.5KG DE HARINA
Ancho	580 mm	Potencia	1.2/2.6 kW
Alto	1170 mm	Alimentación	60 Hz
Peso	170 kg	Voltaje	220V - TRIFASICO

Características

- Mezclado: Combina uniformemente ingredientes secos y líquidos (harina, agua, levadura, sal, etc.).
- Desarrollo del gluten: La acción mecánica estira y pliega la masa, formando las redes de proteínas (gluten) responsables de la estructura y elasticidad del pan.
- Aireación: Incorpora aire a la masa, lo cual es esencial para la fermentación y una textura adecuada.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 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