



# FORMADORA DE MASA TALSA 220V/60HZ- TM-38

SKU: 13100006



## Función



Automatiza el modelado final de la masa fermentada, laminándola suavemente y enrollándola mediante presión controlada para dar forma a barras, flautas y baguettes con consistencia industrial y acabado artesanal.

## Aspectos técnicos

|         |              |
|---------|--------------|
| Largo   | 1410 mm      |
| Ancho   | 670 mm       |
| Alto    | 1060 mm      |
| Peso    | 216 kg       |
| Consumo | 1.8 AMPERIOS |

|              |                |
|--------------|----------------|
| Potencia     | 0.75 kW        |
| Alimentación | 60 Hz          |
| Voltaje      | BIFÁSICO 220 V |

## Características

**Versatilidad de Producción:** Capaz de procesar una amplia gama de masas con distintas hidrataciones, formando piezas desde panes pequeños (30g) hasta barras grandes (600g).

**Sistema de Formado Progresivo:** Combina rodillos de laminado y patines de arrastre para estirar y enrollar la masa gradualmente, evitando el estrés y la desgasificación excesiva del producto.

**Ajuste de Precisión:** Permite regular la apertura de los rodillos (aprox. 1-10 mm) para controlar el grosor y el número de vueltas según el tipo de pan.

**Construcción Robusta:** Transmisión mecánica fiable diseñada para el trabajo continuo y chasis estable de 216 kg que minimiza vibraciones.

[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](mailto:info@talsa.com.co)

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)