



AMASADORA TALSA 110V HF-20-L

SKU: 13100009



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	690 mm
Ancho	380 mm
Alto	730 mm
Peso	70 kg
Consumo	1.1 kW

Capacidad	4KG de harina
Potencia	0.75 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	110 V Monofásico

Características

- Tazón de 20 litros apto para trabajar cargas de hasta 4 kg de harina por ciclo.
- Dos velocidades del gancho a 144/240 rpm ideal para un rápido para un desarrollo óptimo y rápido del gluten.
- Dos velocidades del tazón: Giro constante a 12/20 rpm que asegura la integración uniforme de todos los ingredientes.
- 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