



AMASADORA TALSA 220V HF-20-L

SKU: 13100009



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

Capacidad	8KG de harina
Potencia	0.75 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Monofásico

Características

- Tazón de 21 litros apto para trabajar cargas pesadas de hasta 8 kg de harina por ciclo.
- Velocidad del gancho a 185 rpm ideal para un rápido para un desarrollo óptimo y rápido del gluten.
- Rotación del tazón: Giro constante a 15 rpm que asegura la integración uniforme de todos los ingredientes.
- 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