



AMASADORA TALSA 220V HF-50-L

SKU: 13100010



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	950 mm	Capacidad	20KG de harina
Ancho	530 mm	Potencia	1.1/2.2 kW
Alto	970 mm	Alimentación	60 Hz
Peso	135 kg	Voltaje	220 V Trifásico
Consumo	2.7 kW		

Características

- Tazón de 54 litros apto para trabajar cargas pesadas de hasta 20 kg de harina por ciclo.
- Sistema de doble velocidad: Cuenta con dos marchas integradas que permiten ajustar el gancho a 101 o 202 rpm y el tazón a 8 o 16 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