



AMASADORA TI100 220V 3PH 60HZ

SKU: 13100011



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	1110 mm
Ancho	720 mm
Alto	1425 mm
Peso	455 kg
Consumo	9 kW

Capacidad	80KG de masa
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifásico

Características

- Capacidad en harina 50KG y capacidad en masa 80KG.
- Gancho con 2 velocidades de 110 rpm y 265 rpm para un desarrollo óptimo y rápido del gluten.
- Velocidad constante del tazón a 24 rpm que asegura un mezclado uniforme de 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.
- Amplio tazón de trabajo con medidas de 580 mm de diámetro por 465 mm de alto.

[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