

AMASADORAS DE ESPIRAL

2 Velocidades

35 y 64 Lts. / 12,5 y 26 Kg. Harina

Amasadoras industrial de 34 y 64 litros. La amasadora industrial "IB" de alta durabilidad tiene un diseño robusto propicio para aplicaciones industriales; bowl en acero inoxidable, temporizador, caja dos velocidades, patas robustas anti-vibratorias, pintura electrostática de alta resistencia, caja de transmisión por polea y correa, velocidad única en el bowl, motor de 2HP y 4HP, botón de emergencia, rejilla de protección en acero inoxidable. Capacidad de carga 12,5kg y 26kg de harina + agregados (cálculos son hechos en harinas de 50-55% de humedad)

Modelo	Velocidad	Capacidad Lts / Kg Harina	Velocidad Rpm	Motor Potencia	Energía	Peso	Dimensiones Ancho x Prof. x Alto
AMAS 34L	2 Vel.	35L / 12,5 Kg	130 / 196	2 Hp	220V/60Hz/1F	100 Kg	75 x 43 x 90 cm
AMAS 64L	2 Vel.	68L / 26 Kg	115 / 185	4 Hp	220V/60Hz/1F	180 Kg	88 x 52 x 100 cm



- **Olla en acero inoxidable** que cumple con los estándares mundiales de sanidad. Gancho y sobador en acero inoxidable.

- **Sistema de seguridad en la tapa** – que permite que el operario no se lesione. Este sistema no enciende el equipo hasta que la tapa ha sido sellada para su uso.



- **Caja reductora de dos velocidades** transmisión de polea y correa para larga vida útil del equipo. 112rpm y 198 rpm en dos velocidades del mezclador, 12rpm y 20 rpm en velocidades de bowl.

- **Producción de 25 a 50 kg por sesión** el cual permite amasar harina de trigo manteniendo una alta producción.



- **Timer mecánico y botón de emergencia** – para la seguridad del operario.

