TechnoFood
panadería

EQUIPOS IMPORTADOS

CAPACIDAD
160-300 kg

RASPADOR
DE MASA
(OPCIONAL)

PANEL DE MANDOS TÁCTIL



GANCHO EN
ESPIRAL EN
ACERO INOX



ARTESA
EXTRAIBLE

BASTIDOR PINTADO ELEVADO
POR PIES REGULABLES

LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP

AMASADORA
INDUSTRIAL | MASTER
PLUS

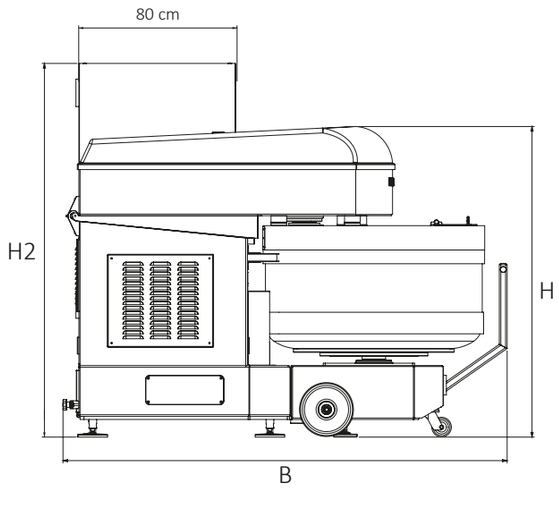
FICHA TÉCNICA

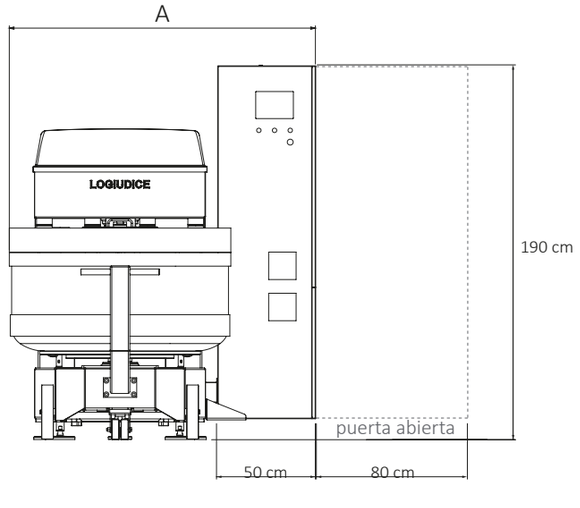
AMASADORA **INDUSTRIAL** | MASTER **PLUS**

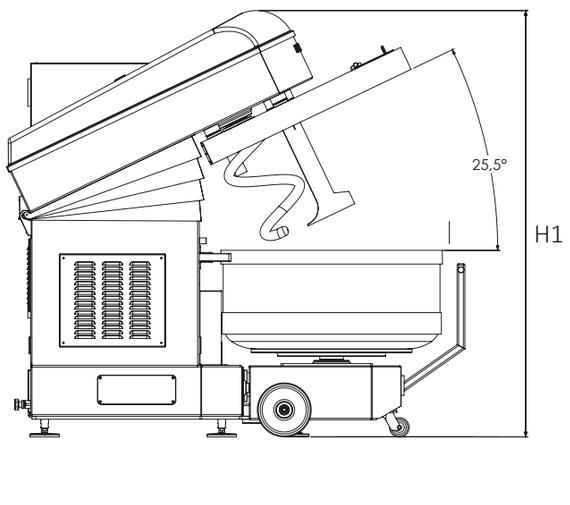
MODELOS 160 - 200 - 250 - 300

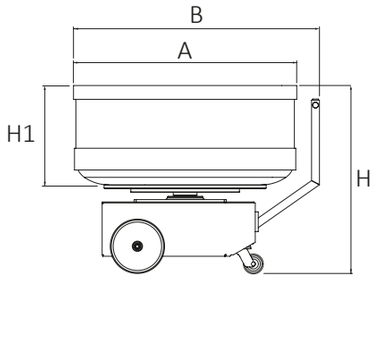
- El gancho en espiral, la barra central y la artesa son en acero inoxidable
- Tapa de la cuba plana de acero inoxidable cerrada, mirilla de inspección con anti-intrusión.
- Panel de control intuitivo, con hasta 99 recetas y 12 fases de trabajo con diferentes velocidades, señalización acústica de averías, puede conectarse a una red y visualizarse desde ordenador, tablet, o smartphone, aplicación para descargar y controlar remotamente la actividad de la máquina, el estado de avance de la receta y el mantenimiento a distancia.
- Como ***carácteristicas opcionales*** ofrece: cuenta-litros controlado por pantalla táctil, raspador de masa, orificios en artesa para drenaje, sonda para control de temperatura de masa, sistema de cambio rápido de utensilios ó panel de control a la izquierda.

Modelo	Masa Kg min	Masa Kg max	Harina Kg	Cuba Lt	Dimensiones A cm	Dimensiones B cm	Dimensiones H cm	Dimensiones H1 cm	Potencia Kw	Velocidad Nr	Velocidad espiral Rpm	Velocidad cuba Rpm	Peso Kg
ESI 160	15	160	100	250	141	200	152	197	17.2	6	80 ÷ 200	80 ÷ 20	1397
ESI 200	17	200	125	275	141	200	145	197	17.2	6	80 ÷ 200	80 ÷ 20	1402
ESI 250	22	250	150	320	152	226	158	217	26	6	80 ÷ 200	80 ÷ 20	1650
ESI 300	27	300	180	420	156	226	158	217	26	6	80 ÷ 200	80 ÷ 20	1871









www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood