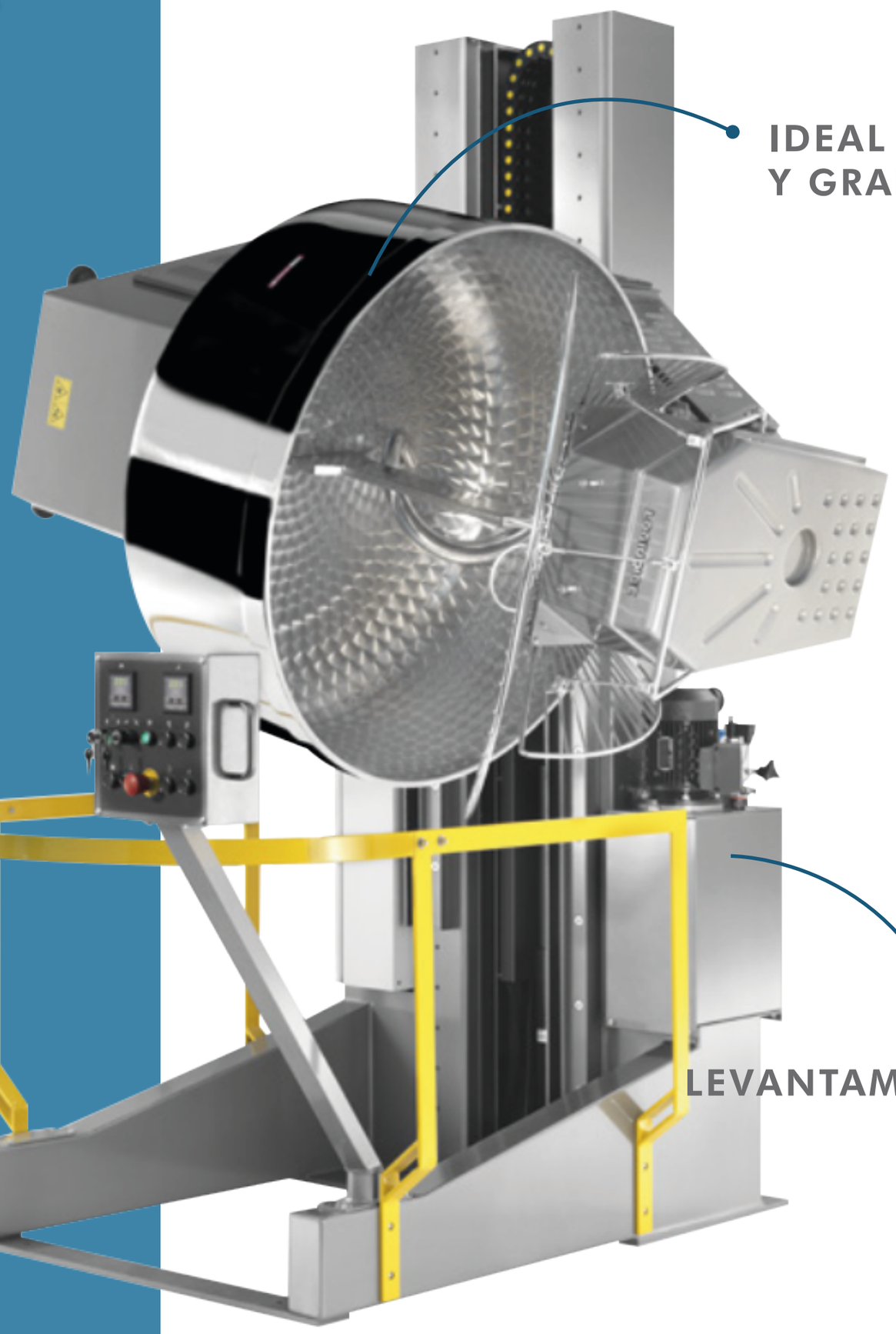
TechnoFood
panadería

AMASADORA DE ESPIRAL CON VOLCADOR MASTER MIX AR

CAPACIDAD
100-180 kg



IDEAL PARA PEQUEÑAS
Y GRANDES CANTIDADES

DOBLE VELOCIDAD
DE TRABAJO REGULABLE
POR TEMPORIZADOR

LEVANTAMIENTO HIDRÁULICO

LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP

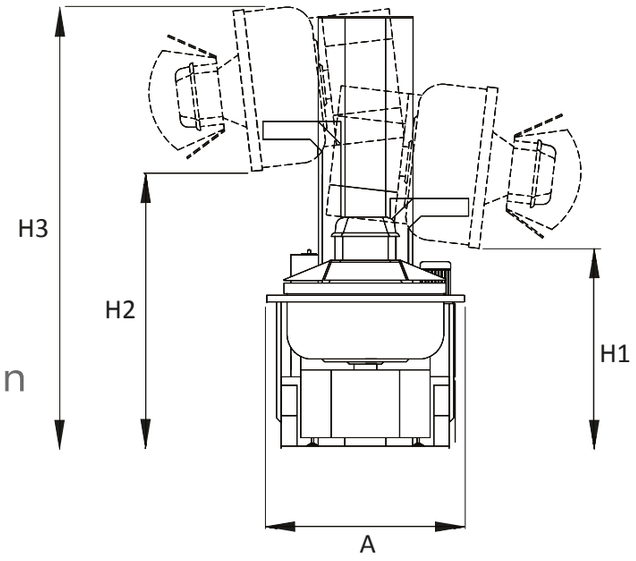
EQUIPOS
IMPORTADOS

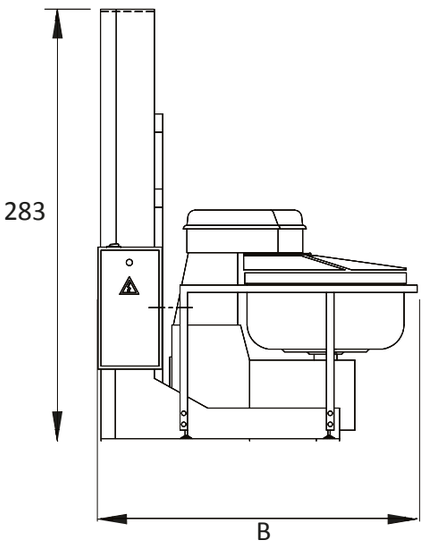
FICHA TÉCNICA

AMASADORA DE ESPIRAL CON VOLCADOR MASTER MIX AR

MODELO MASTER MIX AR

- Cuenta con las mismas características para amasar, incluso pequeñas cantidades, que las demás maquinas de la misma gama. Sobre demanda es posible modificarlas oportunamente para un uso con masas duras.
- Doble velocidad de trabajo regulable por medio de temporizadores con pasaje automático de la baja a la alta velocidad.
- Motor de la artesa de dos velocidades.
- Bloqueo automático del temporizador en cada interrupción efectuada por el operador, sin variaciones de los tiempos prefijados.
- Con la baja velocidad, la artesa puede girar en sentido inverso.
- Pulsador separado para hacer girar la artesa en los dos sentidos durante la fase de descarga del producto.
- Levantamiento y bajada con sistema hidráulico de máxima fiabilidad en relación tanto a la capacidad de carga como al cumplimiento de las normas técnicas de seguridad.





Modelo	Masa Kg min	Masa Kg max	Harina Kg	Cuba Lt	Dimensiones A cm	B cm	H1 cm	H2 cm	H3 cm	Peso Kg	Potencia Kw
AR1 160	15	160	100	250	120	192	135	185	290	1630	8.5
AR1 250	22	250	150	275	120	200	128	178	296	1670	9.7
AR1 300	27	300	180	420	140	210	123	173	296	1700	12.5

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co