TechnoFood
panadería

# AMAZADORA DE BRAZOS | ERACLE 50 60 80 100

ESTRUCTURA EN
ACERO INOXIDABLE




LOS BRAZOS SIMULAN
EL TRABAJO DE LOS HUMANOS

IDEAL PARA MASAS
DURAS Y BLANDAS

NO CALIENTA LA MASA

zanolli
1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

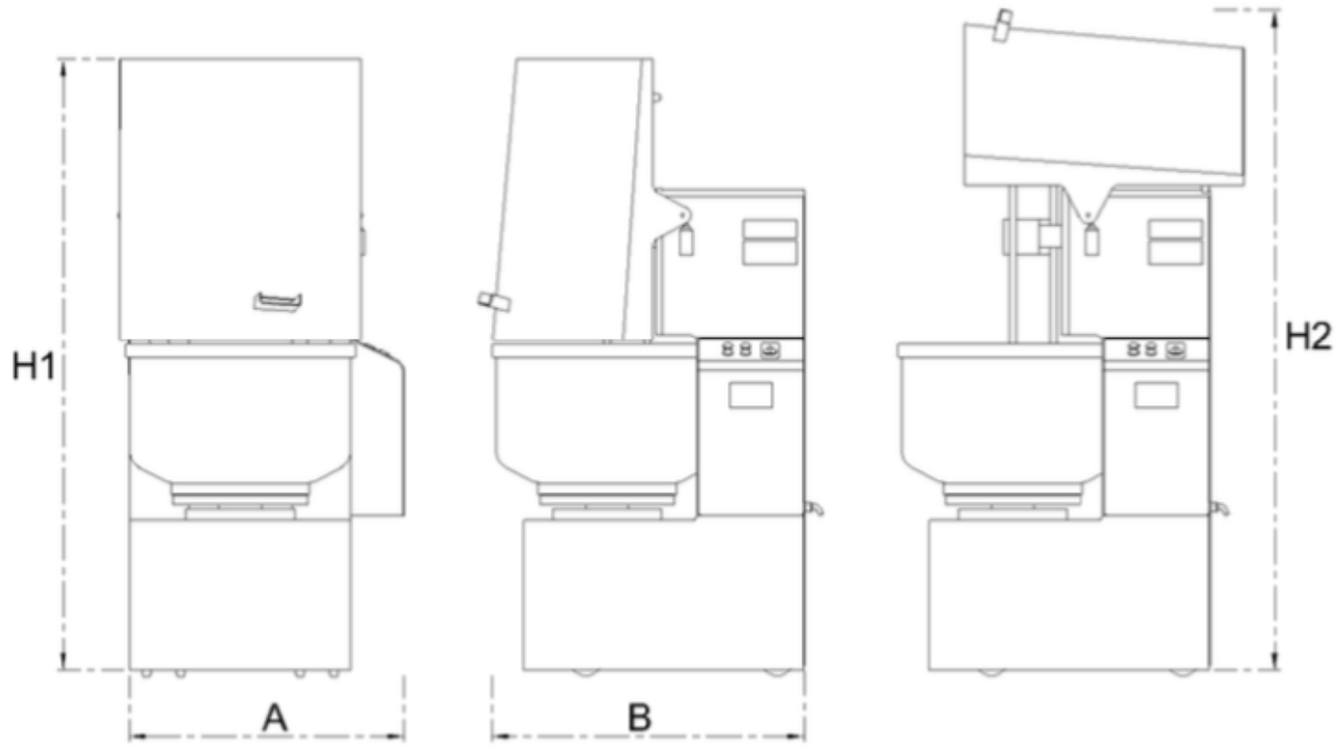
EQUIPOS
IMPORTADOS

# FICHA TÉCNICA

AMAZADORA **DE BRAZOS** | ERACLE **50 60 80 100**

## *MODELO ERACLE*

- Gracias al trabajo sincronizado de los dos brazos sumergidos que simulan el trabajo de los brazos humanos en todos los aspectos, obtendrás la masa que deseas como si la hubieras hecho tú mismo.
- El sistema desarrollado para las amasadoras de doble brazo Eracle favorece la oxigenación del producto limitando su calentamiento y facilitando la distribución regular de ingredientes en suspensión como frutas confitadas y frutos secos.




| Modelo | Dimensiones mm | Capacidad | Voltaje Kw | Peso Kg |
|---|---|---|---|---|
| ERACLE 50 | 650 X 770 X 1445 | 50 Kg | 220V-50/60 hz - 3ph- 0,75 kw | 400 |
| ERACLE 60 | 650 X 770 X 1445 | 60 Kg | 220V-50/60 hz - 3ph- 0,75 kw | 415 |
| ERACLE 80 | 750 X 900 X 1660 | 80 Kg | 220V-50/60 hz - 3ph- 0,75 kw | 625 |
| ERACLE 100 | 750 X 920 X 1662 | 100 Kg | 220V-50/60 hz - 3ph- 0,75 kw | 630 |

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_col

TechnoFood