MAQUIPAN®

Más de 45 años presentes en el rubro de la Panadería y la Pastelería, potenciando y ayudando a crecer a miles de negocios

MQP PDT 08-26

Amasadora de Horquilla

FORK

EFFEDUE

Descripción

La amasadora de horquilla **FORK** es adecuada para masas medias o blandas, como las utilizadas para marraquetas y otros tipos de panes de masa francesa.



imagen referencial

Especificaciones Técnicas

Estructura de acero de gran espesor con acabado pintado
Sistema de transmisión por correa
Batea fabricada en acero inoxidable
Rejilla de seguridad en acero esmaltado con microinterruptor de parada
Batea libre con cilindro central
Freno regulador para parada de batea
Base equipada con patas niveladoras ajustables
Operación automática con dos velocidades y doble temporizador
Pulsador de parada de emergencia
Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 60 %

PAIS DE ORIGEN	**ITALIA**
CAPACIDAD DE HARINA	**100 Kg**
CAPACIDAD DE MASA	**160 Kg**
VOLUMEN BATEA	**330 L**
VELOCIDADES	**2**
PANEL DE CONTROL	**ELECTROMECANICO**
ALIMENTACION ELECTRICA	**380V/50Hz**
CONSUMO ELECTRICO	**5,1 Kw**
DIMENSIONES	**1150 x 1500 x 1200 mm**
PESO	**428 Kg**

Av. Don Luis 644, Lampa, Santiago, Chile
+56 2 2656 20 33
ventas@maquipan.cl
www.maquipan.cl

Redes Sociales