

Amasadora de Espiral con Cilindro Central AFR100



Descripción

Las amasadoras de la serie **R** de **Ferneto** tienen la capacidad de amasar masas de baja hidratación, con alto contenido de gluten y sometidas a ciclos intensivos de trabajo, manteniendo la calidad y la consistencia en los resultados. Estas características las convierten en el equipamiento ideal para producciones industriales y semiindustriales

Especificaciones Técnicas

Amasadora reforzada para masas de baja hidratación
Estructura robusta en acero carbono esmaltado
Espiral, batea y rejilla de protección en acero inoxidable
Pies en acero inoxidable y ruedas
Transmisión por correas en el espiral, batea y transmisión
Batea con cilindro central y desagüe
Permite amasar 5% de la capacidad total de la batea
Panel de control digital



Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 45 %

PAIS DE ORIGEN	PORTUGAL
CAPACIDAD DE HARINA	5 - 100 Kg
CAPACIDAD DE MASA	8 - 160 Kg
VOLUMEN BATEA	250 L
VELOCIDADES	8
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	2,2 Kw
DIMENSIONES	1040 x 1590 x 1465 mm
PESO	882 Kg



imagen referencial

