



**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 05-26

## Amasadora de Espiral Refrozada UA100

**uni  
que**

### Descripción

Nueva amasadora **UNIQUE** Reforzada, diseñada especialmente para la elaboración de productos tradicionales de baja hidratación. Su estructura robusta y sus componentes de alta resistencia permiten trabajar masas firmes y exigentes, garantizando estabilidad, durabilidad y un amasado homogéneo.

### Especificaciones Técnicas

Construcción completa en acero esmaltado  
Batea, columna, espiral y rejilla de protección en acero inoxidable  
Sistema de transmisión por correas reforzadas  
Panel de control digital con funcionamiento manual o automático, y función de reversa

**Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 40 %**



*imagen referencial*



IMPORTANTE

### Carga Máxima de Harina

**100 kg** para masas con un porcentaje de hidratación superior al **40 %**

PAIS DE ORIGEN	CHINA
CAPACIDAD DE HARINA	100 Kg
CAPACIDAD DE MASA	150 Kg
VOLUMEN BATEA	250 L
VELOCIDADES	2
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	15,9 Kw
DIMENSIONES	905 x 1460 x 1500 mm
PESO	760 Kg

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

Redes Sociales

