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 04-26

Amasadora de Espiral

UA50DVT

Descripción

Las amasadoras de espiral **UNIQUE** son equipos fiables y robustos que ofrecen un funcionamiento continuo y una operación sencilla

Especificaciones Técnicas

Construcción en acero esmaltado con cubierta de ABS
Batea, columna, espiral y rejilla de protección en acero inoxidable
Sistema de transmisión por correas
Panel de control digital con funcionamiento manual o automático
Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 55 %

IMPORTANTE

Carga Máxima de Harina

50 kg para masas con un porcentaje de hidratación superior al **55 %**
45 kg para masas con un porcentaje de hidratación entre **40 %** y **55 %**
Sobrecargar la amasadora puede provocar fallas que no están cubiertas por la garantía

imagen referencial

PAIS DE ORIGEN	**CHINA**
CAPACIDAD DE HARINA	**50 Kg**
CAPACIDAD DE MASA	**75 Kg**
VOLUMEN BATEA	**130 L**
VELOCIDADES	**2**
PANEL DE CONTROL	**DIGITAL**
ALIMENTACION ELECTRICA	**380V/50Hz**
CONSUMO ELECTRICO	**6,3 Kw**
DIMENSIONES	**730 x 1175 x 1230 mm**
PESO	**405 Kg**

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

Redes Sociales