

Amasadora de Espiral UA20



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 electromecánico con temporizador
Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 55 %



IMPORTANTE

Carga Máxima de Harina

20 kg para masas con un porcentaje de hidratación superior al **55 %**

15 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	20 Kg
CAPACIDAD DE MASA	30 Kg
VOLUMEN BATEA	50 L
VELOCIDAD	FIJA
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECHANICO
ALIMENTACION ELECTRICA	220V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	3 Kw
DIMENSIONES	535 x 800 x 1055 mm
PESO	120 Kg

