

## AMASADORA 160 TEKNO

Con capacidades de 40 a 300 kilos de masa según el modelo, las amasadoras TEKNO destacan por una construcción robusta, concebida para jornadas intensas de trabajo. Cuentan con transmisión directa de 2 velocidades y temporizadores independientes, asegurando velocidad y homogeneidad en la incorporación de los ingredientes y alto desarrollo del gluten sin recalentar la masa.

La posición lateral del panel de control minimiza la temperatura emitida desde la transmisión, el polvo de harina en suspensión y facilita la limpieza, alargando la vida útil de selectores y partes eléctricas críticas

El diseño del cuchillo y espiral, sumado a la posibilidad de reversa para la olla, permiten trabajar con cargas pequeñas de harina, lo que añade flexibilidad en la producción. La olla, fabricada en una sola pieza estampada, es de alta capacidad de flexión bajo trabajos de alto torque, maximizando la vida útil de la máquina, cuyo chasis cuenta con patines de ajuste delanteros y dos ruedas traseras para facilitar su desplazamiento.

MODELO	AMASADORA 160 TEKNO	OBSERVACIÓN
Potencia	11 hp	
Velocidades	2 (lenta, rápida) + reversa.	
Capacidad	Hasta 160 kilos de masa a 55% de hidratación	Recomendación en Hallulla 75% de la capacidad
Tranmisión	Directa	
Suministro Eléctrico	Trifásico	
Dimensiones	1110x1520x1620 h mm	
Peso	730 kg	