

## **AMASADORA 80 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.

<b>MODELO</b>	<b>AMASADORA TEKNO 80</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>Potencia</b>	6 hp	
<b>Velocidades</b>	2 (lenta, rápida) + reversa.	
<b>Capacidad</b>	Hasta 80 kilos de masa a 55% de hidratación	Recomendación en Hallulla 75% de la capacidad
<b>Tranmisión</b>	Directa	
<b>Suministro Eléctrico</b>	Trifásico	
<b>Dimensiones</b>	740x1110x1230 h mm	
<b>Peso</b>	390 kg	