



AMASADORAS DE ESPIRAL



-  **MÁQUINA ROBUSTA Y SILENCIOSA.**
-  **ALTA EFICACIA DE AMASADO.**
-  **MUY POCO CALENTAMIENTO DE LAS MASAS.**
-  **PINTURA DE ALTA RESISTENCIA.**
-  **REJILLA DE PROTECCIÓN, CUBA, ESPIRAL Y CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE.**

Las amasadoras **BACKEN** destacan por una construcción robusta ideal para trabajo en amasijos pequeños. Cuentan con transmisión directa de 2 velocidades y temporizador, asegurando velocidad y homogeneidad en la incorporación de los ingredientes y desarrollo del gluten sin recalentar la masa.

El diseño compacto de hasta 25 kilos de harina para masas blandas permiten trabajar con cargas pequeñas que añade flexibilidad y economía en la producción.

La cuba esta fabricada en una sola pieza de acero inoxidable estampada, al igual que su espiral y cuchillo, para inocuidad alimentaria y alta durabilidad.

*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	A25M
CAPACIDAD HARINA	Hasta 25 kilos de Harina sobre 55% de hidratación para masa blandas, marraquetas. Hasta 18 kilos de Harina con 40% a 55% de hidratación para masa duras, hallullas.
CAPACIDAD CUBA	60 Litros
VELOCIDADES	(2) 122 / 243 RPM + reversa
PANEL DE CONTROL	Electromecánico
ENERGÍA / POTENCIA	Monofasica 220V 2P+T / 4 kW
DIMENSIONES	536x881x1142 h mm
PESO	189 kg

INNOVAPAN.CL