



AMASADORAS DE HORQUILLA



-  **DOS VELOCIDADES** de rotación de la horquilla.
-  **MÁQUINA ROBUSTA Y SILENCIOSA.**
-  **ALTA EFICACIA DE AMASADO.**
-  **MUY POCO CALENTAMIENTO DE LAS MASAS.**
-  **PINTURA DE ALTA RESISTENCIA.**
-  **REJILLA DE PROTECCIÓN, HORQUILLA, BOL DE ACERO INOXIDABLE.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en PORTUGAL bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**

Una solución versátil y fiable que combina tradición y tecnología para mejorar la producción en su panadería o pastelería. Gracias a su Fabricada en hierro fundido por la fundición FELINO, está amasadora ofrece una resistencia y un rendimiento constantes, lo que permite crear productos artesanos de la máxima calidad. Con opciones de capacidad que van de 50 a 150 kg de harina, esta amasadora es ideal para establecimientos de todos los tamaños, desde pequeños productos hasta grandes operaciones comerciales

La Amasadora de Horquilla FELINO está diseñada para trabajar con una amplia gama de masas, manteniendo la textura y el sabor artesanal de cada creación.

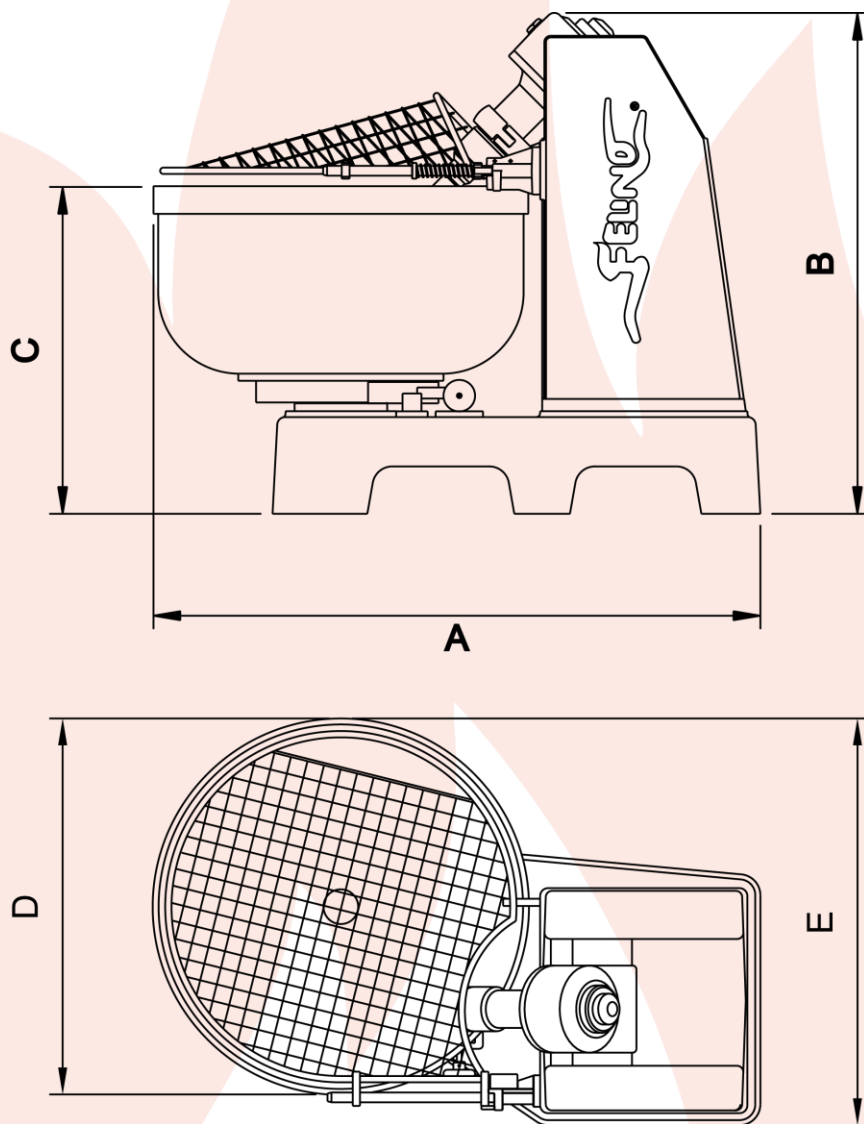
La Amasadora de Horquilla FELINO se fabrica con acero de la más alta calidad por medio de una fundición propia para producir sus equipos garantiza un estricto control de calidad y una mayor eficacia en el proceso de producción. El resultado son equipos con un rendimiento, una durabilidad y una fiabilidad superiores, y capaces de satisfacer las expectativas de los clientes más exigentes del sector de la panadería y la pastelería.



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

MODELO	FF50
CAPACIDAD	Hasta 80 kilos de masa con 65% de hidratación.
VELOCIDADES	2 (lenta, rápida)
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T / 3.4 kW
DIMENSIONES	(E)932x(A)1364x(B)1170 h mm
PESO	420 kg





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

INNOVAPAN.CL