



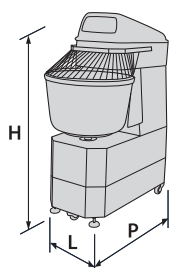
Amasadoras de espiral para pasta fresca 80/130 kg

- Cubeta fija en acero inoxidable.
- Dos velocidades.
- Temporizadores digitales para programar la parada del ciclo de elaboración.
- Inversión de marcha de la rotación de la cubeta
- Rompe pasta de columna central.
- Transmisiones con reductor mecánico de engranajes autolubricantes.
- Máquina montada sobre ruedas giratorias.



Detalle interior de la cubeta con alma central para la oxigenación de la pasta

Características técnicas



modelo	80 SPECIAL	130 SPECIAL
Capacidad de amasado - Kg	80	130
Volumen cubeta - litros	135	216
Dimensiones bañera - cm	ø 70	ø 80
Dimensiones exteriores LxPxH - cm	75x120x152	88x130x152
Peso - Kg	540	580
Tensión - Volt	3F	3F
Amperaje	13,8	16,5
Potencia absorbida - kW	0,55/5,2	1,1/5,9