



SAUS

AMASADORA DE HORQUILLA

Amasa todo tipo de masas sin calentarlas, permite obtener masas cada vez mas oxigenadas, homogéneas y con fibras bien extendidas.

Buena relación entre la velocidad de la artesa y la horquilla, y perfecta correspondencia entre sus formas.

Todas estas características dadas junto a la solidez de esta maquina hacen de ella la ideal para cualquier tipo de masa sea fuerte o blanda.



DETALLE:



CARACTERÍSTICAS:

- Artesa y horquilla de acero inoxidable 18/8.
- Estructura de la maquina en acero opcional toda en acero Inox.
- Dos motores independientes para la artesa y la horquilla, (2vel. Horquilla 1vel. Artesa)
- Cuadro de mandos a baja tensión manual con temporizador, opcional automática.

TIPO	HARINA (KG)	MASA (KG)	FONDO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	MOTOR HORQUILLA (KW)	MOTOR REDUCTOR ARTESA (KW)	ARTESA (mm)	PESO (KG)
AH-80	80	128	1370	1000	1300	2 / 3	0,18	Ø900 x440	500
AH-125	125	200	1470	1100	1400	3,5 / 6	0,18	Ø1000 x500	600