

# Linea: Maquinaria de panaderia

## Referencia: MASH-40 1@



### Beneficios:

- Reduce el tiempo de mojado de todo tipo de masas.
- Tazón en acero inoxidable grado alimenticio 304
- Dos velocidades que permiten mojar y cilindrar en un solo equipo
- Potente motor para masas con humedad del 55%
- Permite agregar ingredientes sin detener el proceso.
- Sensores de seguridad para evitar accidentes.

### Usos principales:

- Panaderias
- Pizzerias
- Reposterias
- Fabricación de empackadas

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Referencia                     | MASH-40                       |
| Volumen (Litros)               | 40 Litros                     |
| Capacidad del bowl             | 40 1@ - Máxima de harina 12kg |
| Capacidad maxima del moje      | 20kg                          |
| Rejilla de seguridad           | Si                            |
| Sensor de seguridad en rejilla | Si                            |
| Tipo de transmisión            | Por correa                    |
| Velocidades de operación       | 2 velocidades                 |
| Velocidades del tazón          | 10/16 RPM                     |
| Velocidades del gancho         | 100/185 RPM                   |
| Potencia motor                 | 3hp                           |
| Voltaje                        | 220V/60Hz Trifasico           |
| Dimensiones del equipo         | 87x53x95cm                    |
| Peso                           | 97kg                          |