

Amasadora basculante de 25 y 50 kilos

Amasadora basculante de 25 y 50 kilos

Modelo: BAS-25P BAS-50P



Amasadora basculante de 25 y 50 kilos marca IBoia

Amasadoras industrial basculante IBoia de 25 y 40 kilos de capacidad. Tiene un diseño robusto propicio para aplicaciones industriales; bowl basculante para facilitar la extracción motor de dos velocidades, micro-switch de seguridad en la tapa pintura electrostática de alta resistencia, brazos o rodillos de alta resistencia, bujes con rolineras selladas motor de 3HP, botón de emergencia, capacidad de 20 kg de harina.

- **Motor de 2 y 3 HP** - en modelos de 25 y 50 kilos de capacidad para el amasado.
- **Olla en acero inoxidable** – con material anti-adherente que proporciona un amasado homogéneo en cada sesión.
- **Sistema de seguridad en la tapa** – que permite que el operario no se lesione. Este sistema no enciende el equipo hasta que la tapa ha sido sellada para su uso.
- **Mezclador en acero inoxidable** – el cual cumple con los estándares de higiene internacional. El cual los objetos que están en contacto con el alimento son de acero inoxidable.
- **Producción de 25 a 50 kg/sesión** – el cual permite amasar bascularmente harina de trigo manteniendo una alta producción.

Amasadora basculante de 25 y 50 kilos

Conexión eléctrica:

205-225V/60hz

Capacidad de la amasadora:

Capacidad nominal: 25 o 50 kilos según modelo.

Capacidad de carga recomendada:

Capacidad recomendada: 2 y 5 kg como carga mínima respectivamente. 10 kg en la amasadora AMB-25 y 20 kg en la amasadora AMB-50 como carga máxima. Recuerde que estos cálculos son hechos en harinas de 50-55% de humedad.

Especificaciones

Potencia:

2 HP AMB-25

3 HP AMB-50

Dimensiones:

	AMB-25	AMB-50
Alto:	74cm	100cm
Ancho:	80cm	112cm
Profundidad:	58cm	68cm
Peso:	85kg	118kg