

Amasadora rápida de 15 y 25 litros

Amasadora rápida de 15 y 25 litros

Modelo: AMR-15 AMR-25



Amasadora rápida de 25 litros marca Skymesen

La amasadora rápida modelo AMR son amasadoras diseñadas para amasar todo tipo de harinas para pizza, panes, biscochos, cachitos, crossiants, etc en un menor tiempo. La amasadora rápida tiene un envase con cuchillas en acero inoxidable con un tratamiento de material anti-adherente. Posee un sistema de seguridad en la tapa que no permite su funcionamiento sin que la misma este cerrada.

- **Motor de 2 y 3 HP** - en modelos de 15 y 25 litros de capacidad para el rápido 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.
- **Tapa con agujero espía** – el cual permite ver en todo momento la consistencia de la mezcla. Puede ir agregando ingredientes a medida que la mezcla se esté realizando sin peligro alguno.
- **Producción de 150 a 250 kg/h** – el cual permite amasar en pocos minutos harina de trigo manteniendo una alta producción.

Amasadora de 15 y 25 litros

Conexión eléctrica:

105-125V/60hz

Capacidad de la amasadora:

Capacidad nominal: 15 o 25 litros según modelo.

Capacidad de carga recomendada:

Capacidad recomendada: 2 y 5 kg como carga mínima respectivamente. 9 kg en la amasadora AMR-15 y 15 kg en la amasadora AMR-25 como carga máxima. Recuerde que estos cálculos son hechos en harinas de 50-55% de humedad.

Especificaciones

Potencia:

2 HP AMR-15

3 HP AMR-25

Dimensiones:

	AMR-15	AMR-25
Alto:	66cm	75cm
Ancho:	68cm	68cm
Profundidad:	49cm	83cm
Peso:	86kg	90kg

- **Amasadora rápida de 15 litros.**



- **RECOMENDACIONES** – se recomienda usar agua fría entre 0° y 10° centígrados para el amasado. En caso de usar hielo, estos deben ser de cubos.