



Amasadoras

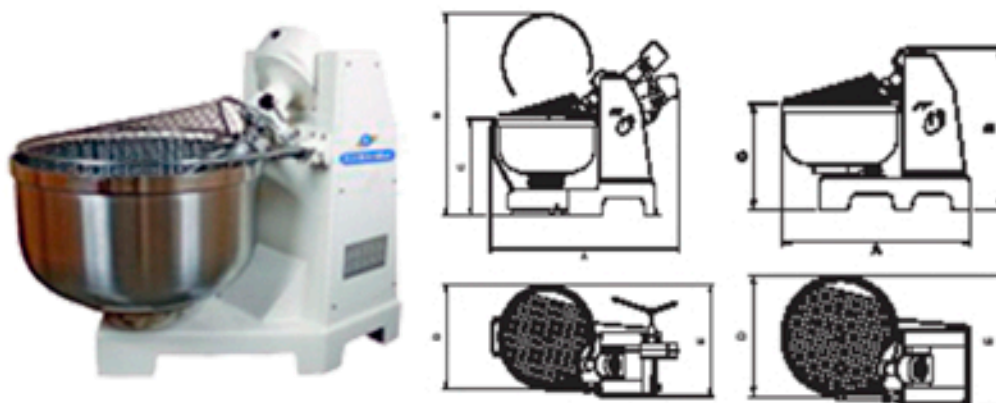
Amasadora de brazo oblicuo

La amasadora de brazo oblicuo es una máquina robusta y silenciosa.

Características principales:

- Equipada con ARTESA y GANCHO en acero inoxidable.
- Freno regulable para control de la velocidad de la artesa.
- 2 velocidades de gancho con temporizador.
- Disponible en artesa fija y extraíble.

Modelos con capacidades desde 50 hasta 150 kg de harina.



MODELO MODÈLE MODEL	Cap. Harina Cap. Farine Flour cap.	Cap. Masa Cpa. Pâte Dough cap.	A	B	C	D	E	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
AMO50	50	80	1.364	1.170	761	836	932	2,7/3,4	396
AMO80	80	130	1.505	1.240	805	903	1.000	3,3/4,5	562
AMO100	100	160	1.553	1.240	836	950	1.037	3,3/4,5	575
AMO150	150	240	1.680	1.434	918	1.076	1.156	4,6/5,5	605
AMOE80	80	130	1.875	1.560	848	903	977	3,3/4,5	750
AMOE100	100	160	1.920	1.590	873	950	1.016	3,3/4,5	763
AMOE150	150	240	2.065	1.710	950	1.076	1.136	4,6/5,5	695
	Kg.	Kg.	mm	mm.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.