



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

uni que

AMASADORA DE ESPIRAL

U-A20



Amasadora de 1 velocidad con un excelente desempeño. Ideal para el trabajo en todo tipo de masas.

Rejilla, cuba y espiral de acero inoxidable y panel de control electromecánico.

VOLUMEN CUBA	50LT
CAPACIDAD MÁXIMA HARINA PARA MASAS CON 40% A 55% DE AGUA	15kg
CAPACIDAD MÁXIMA HARINA PARA MASAS SOBRE 55% DE AGUA	20kg
CAPACIDAD MÍNIMA DE HARINA	4kg
VELOCIDADES	(1) 220 RPM
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECAÍNICO
DIMENSIONES	532x800x1052(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	3,2kW
PESO	120kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService