



## Amasadoras

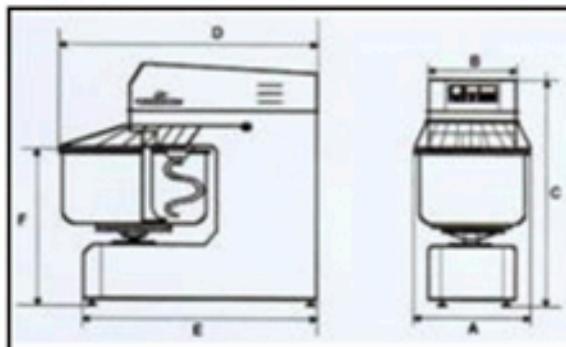
### Amasadora de espiral turbomix

La amasadora de espiral turbomix se caracteriza principalmente por su extrema rapidez de amasado sin castigar ni calentar la masa.

Características principales:

- Chasis en chapa de acero de 5mm.
- Espiral cortapastas y artesa en acero inoxidable.
- Exacta posición del cortapastas en relación al espiral con un giro óptimo de la artesa.
- Panel de mando digital-programable (5 programas de amasado) con opción de trabajo en modo manual.
- La máquina está equipada con 2 potentes velocidades con un paso automático de 1ª a 2ª velocidad.
- Sistema de transmisión mediante poleas y correas trapezoidales que garantizan un mecanismo muy compacto y silencioso.

Modelos con capacidades desde 50 Kg 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	F	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
TM-50	50	480	680	390	1.240	1.100	960	840	2,25/3,75	380
TM-80	80	128	770	485	1.400	1.250	1.100	880	3,45/5,1	505
TM-100	100	160	870	485	1.400	1.300	1.100	880	3,76/6	585
TM-125	125	200	970	485	1.400	1.350	1.200	880	4,5/7,5	605
TM-150	150	240	1.030	485	1.400	1.375	1.200	880	4,5/7,5	636
	Kg.	Kg.	mm	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.