

AMASADORA MOD. 170



Tecnología al Servicio
de la Panificación

FABRICADO POR CORPORACIÓN MAGVEN 2002 C.A.
PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION
Zona Industrial Las Lomas - Calle Torbes
Galpones 22 y 23 Tel: 8276-344.37.22-34437.23
San Cristóbal - Estado Táchira

AMASADORA MOD. 170

Características

- Maquina de fabricación robusta, indispensable en panaderías, pastelerías, fabricas de conservas, dulces, etc.
- Ahorro de espacio físico.
- Sencilla de operar.
- Fácil mantenimiento.
- Prácticas y funcionales.
- Sistema de transmisión de tornillos sin fin y coronas, tanto para horquilla como para la olla.
- Elementos en aleaciones especiales; acero, cromo níquel y bronce fosforado.
- Resistente a la fricción.
- Sistema de autolubricación que aumenta la vida útil de la maquina.
- Higiénica.
- Olla en acero inoxidable A-304.

Features

- Strong building machine, indispensable in bakeries, pastry shops, cannes good factories.
- Space saving.
- Easy operation.
- Minimum maintenance.
- Practical and functional.
- Main transmission system with worm gear and crown fo the fork and pot.
- Parts in special alloys steel, nickel and phosphor bronze.
- Friction resistant.
- Self-autolubricating system to increase the machine life.
- Hygienic.
- -A-304 stainless steel bowl

ESPECIFICACIONES (Specifications)

MODELO (MODEL)	CAPACIDAD (Kg) (CAP. LB)	TIPO (CLASS)	CONSUMO DE ENERGIA (ENERGY CONSUMPTION)	VELOCIDAD DE LA HORQUILLA (rpm) (FORK VELOCITY)	VELOCIDAD DE LA OLLA (rpm) (POT VELOCITY)	MOTOR (MOTOR)	VOLTAJE (VOLTAGE)	PESO Kg (WEIGHT LB)	DIMENSIONES (mm) (DIMENSIONS)
170	150-170 (330.4-374.4)	Amasadora	3,828 Kw	32	5	5HP 15,8 Amp. 1740 rpm	220 V 60Hz 3Fases	472	ANCHO= 920 PROF=1260 ALTURA=1250

Nos reservamos el derecho a modificar diseños y medidas / Design and specifications are subject to change without notice.