

**USOS PRINCIPALES**

- ✓ Panaderías
- ✓ Pizzerías
- ✓ Reposterías
- ✓ Fabricación de empacadas

BENEFICIOS:

- ✓ Reduce el tiempo de mojado de todo tipo de masas.
- ✓ Tazón en acero inoxidable grado alimenticio AISI304.
- ✓ Dos velocidades que permiten mojar y cilindrar en un solo equipo.
- ✓ Potente motor para masas con humedad del 55%.
- ✓ Permite agregar ingredientes sin detener el proceso.
- ✓ Optimiza espacios de procesamiento.
- ✓ Sensores de seguridad para evitar accidentes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	MASH - 20	MASH - 30
Volumen (Litros):	20 L	30 L
Capacidad tazón:	1/2 @ de harina (6Kg)	3/4 @ de harina (9Kg)
Capacidad máxima del moje:	10kg	15kg
Rejilla de seguridad	si	
Sensor de seguridad en rejilla	si	
Tipo de transmisión	Trasmisión por correa	
Velocidades de operación	2	
Velocidades del tazón:	10 RPM / 16 RPM	
Velocidades del gancho:	100 RPM / 185 RPM	
Potencia motor :	1hp	1,5hp
Voltaje:	110V/60Hz (Monofásico)	
Dimensiones del equipo:	69x38x73cm.	77x43x81cm.
Peso:	74Kg.	85Kg.

❖ Dimensiones y especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.