

AMASADORA A3

DESCRIPCIÓN GENERAL

La Amasadora A3 es un equipo automático que permite obtener grandes cantidades de masa (masa para tapas de empanadas) en pocos minutos.

FABRICANTE
Metalúrgica Vázquez S.A.



DATOS GENERALES

● PESO
1.500 kg

● ALTO
2.15 M

● ANCHO
1.00 M

● LARGO
1.70 M

* Largo informado sin cinta transportadora.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **CORRIENTE:** Trifásica
- **AMPERAJE:** 10A (Por fase)
- **VOLTAJE:** 3 x 220 VAC/ 2 X 110 VAC (Depende de la zona de instalación)
- **CAPACIDAD DE LA TOLVA:** 230 KG
- **MATERIALES:** Acero inoxidable
- **PRODUCCIÓN MÁXIMA ESTIMADA:** 1.500 KG/H
- **POTENCIA:** 15 HP
- **MOTO REDUCTORES:** Cuenta con 9 moto reductores

FUNCIÓN

La amasadora permite obtener una masa (para tapas de empanadas) a partir de los ingredientes. Prepara aproximadamente 230 kg de masa en 6 minutos. La velocidad es variable dentro del mismo ciclo de amasado, mejorando el tiempo y rendimiento del proceso.