

- Gran Capacidad: Tazón de 100L, ideal para mezclas grandes.
- Potencia Alta: Motor de 5.05 kW para resultados rápidos y eficientes.
- Diseño Resistente: Construcción robusta, adecuada para entornos industriales.



variedad de mezcla



capacidad de ingredientes



modelo: H100

El Mezclador en Espiral H100 es una máquina de alto rendimiento ideal para panaderías de gran escala y operaciones industriales. Con un tazón de 100L y capacidad para procesar hasta 40 kg de harina, este mezclador asegura una mezcla uniforme y rápida, reduciendo tiempos de producción. Su potente motor de 5.05 kW y diseño robusto lo hacen perfecto para entornos de trabajo exigentes y de alta demanda.

AMASADORA INDUSTRIAL

Modelo	H100
Dimensiones	1080 x 650 x 1380 mm
Dimensiones de Embalaje	1150 x 730 x 1570 mm
Capacidad del Tazón	100 L
Potencia	5.05 kW
Capacidad de Harina	40 kg
Velocidad de Mezcla	100/200 r/min
Velocidad del Tazón	12 r/min
Peso	340 kg