

- Gran Capacidad de Mezcla: Tazón de 200L y capacidad para 75 kg de harina.
- Potente Motor: Motor de 8.6 kW para un rendimiento superior.
- Velocidades Ajustables: Velocidad de mezcla de 100/200 r/min.



variedad de mezcla



capacidad de ingredientes



**modelo: H200**

El Mezclador en Espiral H200 es la solución perfecta para operaciones de gran escala que requieren una capacidad de mezcla masiva. Con un tazón de 200L y una capacidad de carga de hasta 75 kg de harina, este mezclador de alto rendimiento, con motor de 8.6 kW, está diseñado para soportar procesos de mezcla continuos e intensivos. Su velocidad ajustable y construcción robusta lo convierten en un equipo confiable para industrias de panadería y repostería de gran volumen.

## AMASADORA INDUSTRIAL

Modelo	H200
Dimensiones	1380 x 840 x 1560 mm
Dimensiones de Embalaje	1460 x 920 x 1610 mm
Capacidad del Tazón	200 L
Potencia	8.6 kW
Capacidad de Harina	75 kg
Velocidad de Mezcla	100/200 r/min
Velocidad del Tazón	12 r/min
Peso	410 kg