



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mes-40-gastromaq>

# Amasadora de espiral

## MES-40

La Amasadora de Espiral MES-40 es un equipo industrial de alto rendimiento diseñado específicamente para la producción profesional de panadería. Incorpora características de seguridad avanzadas y componentes de calidad superior para garantizar un funcionamiento óptimo y duradero.



### Descripción comercial

- Equipada con rejilla de seguridad impidiendo al usuario el acceso directo a las partes móviles del equipo.
- Espiral en hierro con baño de estaño.
- Tazón en acero inoxidable.

Ideal para mezclar y amasar masas medias con humedad superior al 50% y que requieran un amasado con altas revoluciones.

### Especificaciones

- Capacidad máxima de masa lista: 40 kilogramos, 24 Kg Harina
- Consumo bifásico: 2,3 kilovatios / h
- Consumo trifásico: 2,20 KW / h
- Dimensiones:  
(alto x ancho x largo) 1300 x 490 x 1085
- Peso: 185 kilogramos
- Motor bifásico: 3 HP 220V.