



Ver producto y PDF <https://webb.mx/mbi25-gastromaq>

Amasadora semirrápida

MBI-25

Especificaciones técnicas

- Capacidad de trabajo: 25 kg de masa / 10 kg de harina
- Dos palas mezcladoras helicoidales
- Tina en acero inoxidable con sistema de volteo y tapa de seguridad
- Palas en hierro fundido con baño de estaño
- Velocidad: 1 velocidad fija a 74 RPM
- Motor: 1/2 HP – 1/2 CV monofásico
- Voltaje: 127 V
- Consumo eléctrico: 0.36 kWh
- Tiempo de preparación: 15 a 20 minutos por carga
- Peso: 70 kg

Beneficios operativos

- Mezclado uniforme gracias a su sistema helicoidal que simula el amasado manual.
- Mayor durabilidad por sus palas estañadas y tina de acero inoxidable.
- Descarga rápida y segura mediante el sistema de volteo.
- Operación estable por su peso y estructura robusta.
- Ciclos de amasado cortos que optimizan tiempos de producción.

Dimensiones

- 72 x 65 x 74 cm (frente x fondo x alto)



Diseñada para panaderías, pizzerías y producción de masas con humedad inferior al 55%. Adecuada para masa de pizza, pan, galletas, pasta fresca y mezclas densas.

Diferencias contra la competencia

- Palas de hierro fundido con baño de estaño, más resistentes al desgaste que las palas estándar.
- Tina con volteo integrado, característica poco común en equipos de su misma capacidad.
- Construcción pesada que reduce vibraciones y mejora la estabilidad durante el amasado.
- Sistema helicoidal que ofrece una integración más homogénea que los sistemas de paleta tradicional.

Dimensiones

- | |
|------------------|
| a) Frente: 72 cm |
| b) Fondo: 65 cm |
| c) Alto: 74 cm |

