



WWW.EQUIPOSGR.COM.MX

ACERO INOXIDABLE, REFRIGERACION, COCCION, PANADERIA, CAFETERIA, CARRO DE HOTDOG Y MAS

AMASADORA TIPO ARAÑA CON CAPACIDAD PARA 15 KGS.

Con capacidad mínima de 5 kgs. de masa total (3 kgs. de harina más sus ingredientes)
Con capacidad máxima de 15 kgs. de masa total (7 kgs. de harina más sus ingredientes)
Motor de .75 H.P. monofásico
Transmisión de cadena
Medidas: 1.20 alto .48 ancho .70 fondo
Cazo 30 altura .50 diámetro ext.
Peso aproximado: 120 kgs.

AMASADORA TIPO ARAÑA CON CAPACIDAD PARA 30 KGS.

Con capacidad mínima de 10 kgs. de masa total (o sea 7 kgs. de harina más sus ingredientes)
Con capacidad máxima de 30 kgs. de masa total (o sea 15 kgs. de harina más sus ingredientes)
Motor de 1 H.P. monofásico
Transmisión de cadena
Medidas: 1.27 alto .62 ancho .70 fondo
Cazo 36 altura .60 diámetro ext.
Peso aproximado: 160 kgs.

AMASADORA TIPO ARAÑA CON CAPACIDAD PARA 80 KGS.

Con capacidad mínima de 20 kgs. de masa total (o sea 12 kgs. de harina más sus ingredientes)
Con capacidad máxima de 80 kgs. de masa total (o sea 40 kgs. de harina más sus ingredientes)
Motor de 2 H.P. trifásico
Transmisión de cadena
Medidas: 1.27 alto .75 ancho 1.25 fondo
Cazo 40 altura .70 diametro ext.
Peso aproximado: 200 kgs.

AMASADORA TIPO ARAÑA CON CAPACIDAD PARA 120 Kgs.

Con capacidad mínima de 30 kgs. de masa total (sea 20 kgs. de harina más sus ingredientes)
Con capacidad máxima de 120 kgs. de masa total (sea 80 kgs. de harina más sus ingredientes)
Motor de 3 H.P. trifásico
Medidas: 1.27 alto .83 ancho 1.36 fondo
Cazo 40 altura .80 diametro ext.
Peso aproximado: 280 kgs.

Las amasadoras constan de tres velocidades en todas sus capacidades

PRIMERA VELOCIDAD: se incorporan los ingredientes.

SEGUNDA VELOCIDAD: es para dar consistencia o terminado a la masa

TERCERA VELOCIDAD: Únicamente para masas (casi semilíquidas).

1- Las amasadoras de 80 kgs. y 120 kgs. se conectan a corriente trifásica 220 volts. (Tres corrientes ó tres polos positivos)
IMPORTANTE SI la maquina es 80 ó 120 kgs. trifásica y una vez conectada no da el giro correcto intercambiar los 3 cables que van de la maquina al del switch principal hasta que gire correctamente (la rotación del cazo vista de frente a la maquina es como las manecillas del reloj de izquierda a derecha).

2.- Una amasadora sirve para revolver todo tipo de masas blandas y pesadas, revuelve mole, masa maseca, masa para bolillo, carne molida, tamarindo y longaniza.

3.- La araña gira en cuanto tenga el producto junto con el cazo (sin producto solo gira el cazo)

NOTA: una amasadora no sirve para hacer batidos.

