



Equipa tu panadería con nuestra maquinaria especializada: Amasadoras, batidoras, laminadoras y hornos de convección, te ofrecemos equipos de alto rendimiento que te permitirán producir pan y productos de panadería de calidad superior.



### AMASADORA / MOJADORA MASH

	MASH-40	MASH-30	MASH-20
Motor:	3hp a 220v, Trifá.	1,5hp a 110v, Trifá	1hp a 110v, Trif
Capacidad:	100 (40L)	1/4 (30L)	1/20 (20L)
Cap. Max. Harina:	13kg	9kg	6kg
Cap. Max. Moje:	20kg	15kg	10kg
Dimensiones:	87x53x95cm	77x43x81cm	69x38x73cm
Peso neto:	97kg	85kg	74kg

- 2 velocidades de amasado
- Bowl en acero inoxidable
- Botón de encendido industrial
- Parada de emergencia
- Transmisión por correa
- Sistema de seguridad que impide su operación con rejilla levantada



### BATIDORA INDUSTRIAL PASTRY

	PASTRY-30	PASTRY-20	PASTRY-10
Motor:	1,28hp a 110v	1,01hp a 110v	0,62hp a 110v
Capacidad:	30 Litros	20 Litros	10 Litros
Cap. Max. Harina:	3,5kg	3kg	1kg
Cap. Max. Moje:	105, 180, 280 RPM	3kg	110, 178, 390 RPM
Dimensiones:	66x40x60cm	50x42x7cm	45x36,6x60,6cm
Peso neto:	60kg	40kg	30kg

- Uso RUDO (Industrial)
- Rejilla de seguridad
- Incluye: Globo, pala y gancho
- Desplazamiento vertical de la tolva
- Seguros para la tolva
- Transmisión por piñones de bronce y acero
- Bowl en acero inoxidable



### BATIDORA INDUSTRIAL 7F

Capacidad:	7 Litros
Motor:	0,5hp a 110v Monofásico
Dimensiones:	40x25x43cm
Peso neto:	16kg

- Velocidad variable de 80 a 680 RPM
- Tres agitadores incluidos: Globo, pala gancho
- Mezcla de 0,5 - 0,7 Kg de harina
- Mezcla de crema: 1,2kg / cada minuto
- Bowl en acero inoxidable
- NO se recomienda para mojar o amasar masas pesadas



### TAJADORA DE PAN BAKER

Motor:	0,25hp a 110v
Dimensiones:	1,28x50x96cm
Peso:	73kg

- Estructura de piso
- Fabricado en acero inoxidable
- Alimentación por gravedad
- Espacio útil "área de trabajo": 14x35cm
- Numero de cuchillas: 28
- Espesor de la tajada: 12mm
- Fabricación: Brasil



### MOLINO PARA PAN MP

	MP-200	MP-300
Motor:	0,5 hp a 110v	0,75hp a 110v
Dimensiones:	60x23x59cm	30x23x121cm
Peso neto:	9,5kg	11,7kg

- Ideal para triturar pan seco transformándolo en harina
- Ideal para hacer apanados
- Fabricado en acero inoxidable
- Fabricación "Brasil"



### WAFLEA INDUSTRIAL WAF

	WAF-1	WAF-2
Cabezales:	1 Cabezal	2 Cabezales
Voltaje:	110v Monofásico	110v Monofásico
Frecuencia:	60hz	60Hz
Dimensiones:	25x34x19cm	50x34x19cm
Peso neto:	6kg	11kg

- Planchas en aluminio recubiertas en teflón anti adherente
- Control automático de temperatura
- Estructura en acero inoxidable
- Temporizador por sonido



### CREPERA INDUSTRIAL CREP

	CREP-1	CREP-2
Puestos:	1 Puesto	2 Puestos
Voltaje:	110v monofásico	110v monofásico
Frecuencia:	60hz	60hz
Dimensiones:	45x45x21cm	86x45x21cm
Peso neto:	15,5kg	25kg

- Estructura Acero inoxidable
- Plato en teflón anti adherente
- Cuenta con rastrijo para distribuir masa
- Versión de uno y dos puestos



### EXPRIMIDOR DE CITRICOS ZITRUS-300

Motor:	0,25hp a 110V
Tamaño de naranja:	60-80mm de ø
Dimensiones:	42x35x77cm
Producción:	20-25 naranjas / por minuto

- Posee sensores de seguridad anti corte
- Consumo de energía: 220w
- Rejilla para desechos de la fruta (Semillas)
- Engranajes metálicos
- Estructura en acero inoxidable
- Gran durabilidad



### EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS ELÉCTRICO ZITRUS-25

Motor:	0,25hp a 110v
Producción:	Media 60L / h
Dimensiones:	40x35x21cm
Peso:	7kg

- Incluye pomos para naranja y limones
- Fabricado en acero inoxidable
- Equipo para baja producción

MAQUINARIA PARA PANADERÍA