

**AMASSADEIRA ESPIRAL  
80 kg de massa  
50 kg de farinha**



Elétrico 

**DADOS TÉCNICOS**

<b>TENSÃO (V)</b>	<b>220</b>	<b>380</b>
<b>ALIMENTAÇÃO</b>	TRIFÁSICA	
<b>POTÊNCIA (kW)</b>	Velocidade Baixa : 3,7 Velocidade Alta: 6,0	
<b>FREQUÊNCIA (Hz)</b>	60	
<b>CORRENTE NOMINAL (A)</b>	Velocidade Baixa : 21,1 Velocidade Alta: 20,3	Velocidade Baixa : 12,2 Velocidade Alta: 11,8
<b>DISJUNTOR (A)</b>	25(curva C)	20(curva C)
<b>SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (mm<sup>2</sup>)</b>	4x4mm	5x2,5mm

**DIMENSIONAMENTO**

<b>ITEM</b>	<b>DIMENSÕES A X L X P (M)</b>	<b>PESO (KG)</b>
<b>DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO</b>	1,49 x 0,73 x 1,46	516
<b>DIMENSÃO EMBALAGEM</b>	1,70 x 0,88 x 1,75	45

**PERFECTA**

## CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

Prepara todos os tipos de massas panificáveis com excelente homogeneidade e oxigenação.

- Possui temporizador digital, permitindo que o operador realize outras tarefas paralelamente durante o processo.
- O batedor e o tacho são acionados por um único comando, proporcionando praticidade na operação.
- O motor conta com duas velocidades, oferecendo diferentes rotações conforme a necessidade da massa.
- Para a mistura, utiliza-se uma porcentagem de água gelada.

## CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Estrutura em aço carbono com pintura cinza de alta resistência.
- Tacho fabricado em aço inoxidável.
- Rodízio na base do equipamento
- Possui sensores e botões de segurança para a parada imediata em caso de emergência

## CAPACIDADE E PRODUÇÃO

- Capacidade para até **50 kg de farinha por ciclo**.
- Produção de até **80 kg de massa**
- Equipamento projetado para não utilizar gelo em nenhuma de suas formas, evitando danos aos componentes e perda de garantia.

## GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **[www.itwfeg.com.br](http://www.itwfeg.com.br)**.

PERFECTA

**EFICIÊNCIA E QUALIDADE**  
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

☎ 11.2014-8080

[itwfeg.com.br](http://itwfeg.com.br)

