

AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL



AMASADORAS ESTANDARD, TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-10-M	FIJA	MONOFÁSICA	1.350
TF-17-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.750
TF-22-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.925
TF-33-IF	FIJA	MONOFÁSICA	2.250
TF-42-IF	FIJA	TRIFÁSICA	2.495

MOTOR TRIFÁSICO BAJO PEDIDO

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE - TR

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TR-10-IR	FIJA	MONOFÁSICA	1.595
TR-22-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.460
TR-33-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	2.695
TR-42-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	3.160

MOD. TR-10-IR-CUBA FIJA

El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta.

Las características técnicas tiene valor puramente indicativo.

El productor se reserva el derecho de modificación.

AMASADORAS DE VELOCIDAD VARIABLE - VS - CUBA FIJA O EXTRAÍBLE CON TECNOLOGÍA INVERTER

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-22-VS	FIJA	MONOFÁSICA	2.350
TF-33-VS	FIJA	MONOFÁSICA	2.750
TF-42-VS	FIJA	MONOFÁSICA	3.080

VENTAJAS VS

- Simplicidad en su instalación.
- Mejor fiabilidad.
- Mayor eficiencia.
- Prestaciones más elevadas.
- Ciclos de trabajos especiales.
- Máquina más silenciosa.
- Optimización de gastos de almacén.
- Reducción costes.

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TR-17-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.720
TR-22-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	2.920
TR-33-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	3.230
TR-42-VS	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	3.450

MODELO	PESO - MASA Kg.	CAPACIDAD Lt.	AMASADO/h Kg.	DIM. CUBA Ø x h cm.	POTENCIA kW	HP	/ V	DIM. MÁQUINA (Largo x Fondo x Alto) cm.	PESO (Kg.)
TF-10-M	8	10	30	26 x 20	0,37	0,50	/ 230	27x54x56	48
TR-10-IR	8	10	30	26 x 20	0,37	0,50	/ 230	27x59x57	50
TF-17-VS	12	17	48	32 x 21	0,75	1,0	/ 230	35x66x63	73
TF-17-IF	12	17	48	32 x 21	0,90	1,2	/ 230	35x66x63	79
TR-17-VS	12	17	48	32 x 21	0,75	1,0	/ 230	37x68x64	91
TR-17-IR	12	17	48	32 x 21	0,90	1,2	/ 230	36x68x64	97
TF-22-VS	18	22	70	36 x 21	0,75	1,0	/ 230	40x69x63	76
TF-22-IF	18	22	70	36 x 21	0,90	1,2	/ 230	40x69x63	82
TR-22-VS	18	22	70	36 x 21	0,75	1,0	/ 230	42x72x64	94
TR-22-IR	18	22	70	36 x 21	0,90	1,2	/ 230	42x72x64	100
TF-33-VS	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 230	44x83x72	106
TF-33-IF	25	33	100	40 x 26	1,30	1,7	/ 230	44x83x72	110
TR-33-IR	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 400	46x84x73	126
TR-33-VS	25	33	100	40 x 26	1,50	2,0	/ 230	46x84x73	127
TF-42-IF	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 400	47x85x72	107
TF-42-VS	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 230	47x85x72	109
TR-42-IR	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 400	49x86x73	130
TR-42-VS	38	42	140	45 x 26	1,50	2,0	/ 230	49x86x73	131



CASFRI

AMASADORAS ESTANDAR TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA



TF-10-M
CUBA FIJA



TF-42-VS
VELOCIDAD VARIABLE
CON TECNOLOGÍA INVERTER



TF-22-IF
CUBA FIJA

Todas van equipadas con ROMPE-PASTA
y los modelos TF/TR 17-22-33-42 con ruedas
y temporizador. Monofásicas

Motor trifásico bajo pedido.

TR - AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE

**LAS AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL, LA MÁQUINA
IDEAL PARA PIZZERÍAS, CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ETC.**



TR-33-IR
CUBA EXTRAÍBLE