

BBG®

Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos

LINEA: PANADERIA - AMASADORAS
MODELO: DM-30 / DM-40



Las amasadoras BBG serie DM únicas con cabezal móvil y tazón removible. Están diseñadas para facilitar y agilizar en trabajo de todo tipo de masas, este equipo es un gran aliado en la industria panificadora, pizzerías, reposterías, cocinas industriales, fabricas en empanadas entre otras.

Cumple con todas las normas de higiene y seguridad para garantizar la calidad de sus productos. Este equipo esta diseñado para la mediana industria.

USOS PRINCIPALES :

- Panaderías.
- Pizzerías.
- Reposterías.
- Fabricación de empacadas.



Soluciones de pesaje y
equipos para alimentos

CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS :

- Cabezal móvil para desmonte.
- Tazón removible para realizar un perfecto proceso de limpieza.
- Reduce enormemente el tiempo de mojado de todo tipo de masas.
- Tazón en acero inoxidable grado alimenticio AISI304.
- Dos velocidades que permiten mojar y cilindrar en un solo equipo.
- Potente motor para masas con humedad del 55%
- Permite agregar ingredientes sin detener el proceso.
- Auto-apagado por temporizador.
- Optimiza espacios de procesamiento.
- Sensores de seguridad para evitar accidentes.
- Botón parada de emergencia.
- Equipada con ruedas para facilitar su movimiento.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

CARACTERISTICAS	DM-30	DM-40
Volumen (Litros):	30L	40L
Capacidad tazón:	3/4 @ de harina (9Kg)	1@ de harina (12,5Kg)
Capacidad máxima del moje:	15Kg	20Kg
Velocidades del tazón:	13 RPM /19 RPM	13 RPM /19 RPM
Velocidades del gancho:	132 RPM / 193 RPM	132 RPM / 193 RPM
Temporizador:	si	si
Potencia motor :	1,5hp	2,5hp
Voltaje:	220V/60Hz (Trifásico)	220V/60Hz (Trifásico)
Dimensiones del equipo:	87x45x102cm	100x51x112cm
Peso del equipo:	129Kg	173Kg
Peso con empaque:	149Kg	202Kg