

AMASADORA ESPIRAL // Especificaciones Tecnicas / Technical Specifications.

Las Amasadoras Espiral Romco , destacan en el mercado como referentes por sobre 35 años en el rubro Panadero Pastelero. Sobre 4000 unidades vendidas y trabajando en Chile y el Extranjero.

Su conocida robustez y durabilidad la hacen el equipo ideal para cualquier tipo de trabajo, sea con masas blandas ó duras.

Sólida estructura elaborada en acero de 5, 8 y hasta 13 mm de espesor.
Ejes centrales en Cromo Niquel de gran durabilidad y resistencia.
Batea de Acero Inoxidable Italiana de 1 pieza estampada.
Poleas Fundidas de gran Calibre diseñadas para una larga vida útil.

Dos velocidades de cambio automático (Versión 380v)
Tablero Electromecánico de sencillo manejo y reposición.
Parrilla protectoras en Ac. Inoxidable con seguridad activa.
Versiones con Motores Importados en 3,7,10 y hasta 15 hp.
Modelos 25 kgs (220v ó 380v)
Modelos 50 y 100 kgs (380v)

DATOS TECNICOS :::::

MEDIO QUINTAL: EXTRALUX 25 Kgs Harina/40 kgs Masa

Motor: 3 Hp / 220V ó 380v.

Consumo: 14 Amp.

Peso:300kgs.

Medidas:

Largo 970mm/Ancho 550mm

Altura 1140mm.

UN QUINTAL: EXTRALUX 50 Kgs Harina/80 kgs Masa

Motores: 3 y 7,5hp / 380v.

Consumo: 5,7KW /18 Amp.

Peso:510kgs.

Medidas:

Largo 1500mm/Ancho 800mm

Altura 1250mm.

DOS QUINTALES : EXTRALUX 100 Kgs Harina/160 kgs Masa

Motores 3 y 10 hp / 380 v.

Consumo:7,5KW /25 Amp.

Peso:700kgs.

Medidas:

Largo 1730mm/Ancho 950mm

Altura 1373mm.

DOS QUINTALES : EXTRALUX "R". 100 Kgs Harina/160 kgs Masa

Motores 3 y 15 hp / 380 v.

Consumo:11,5KW /30 Amp.

Peso:760kgs.

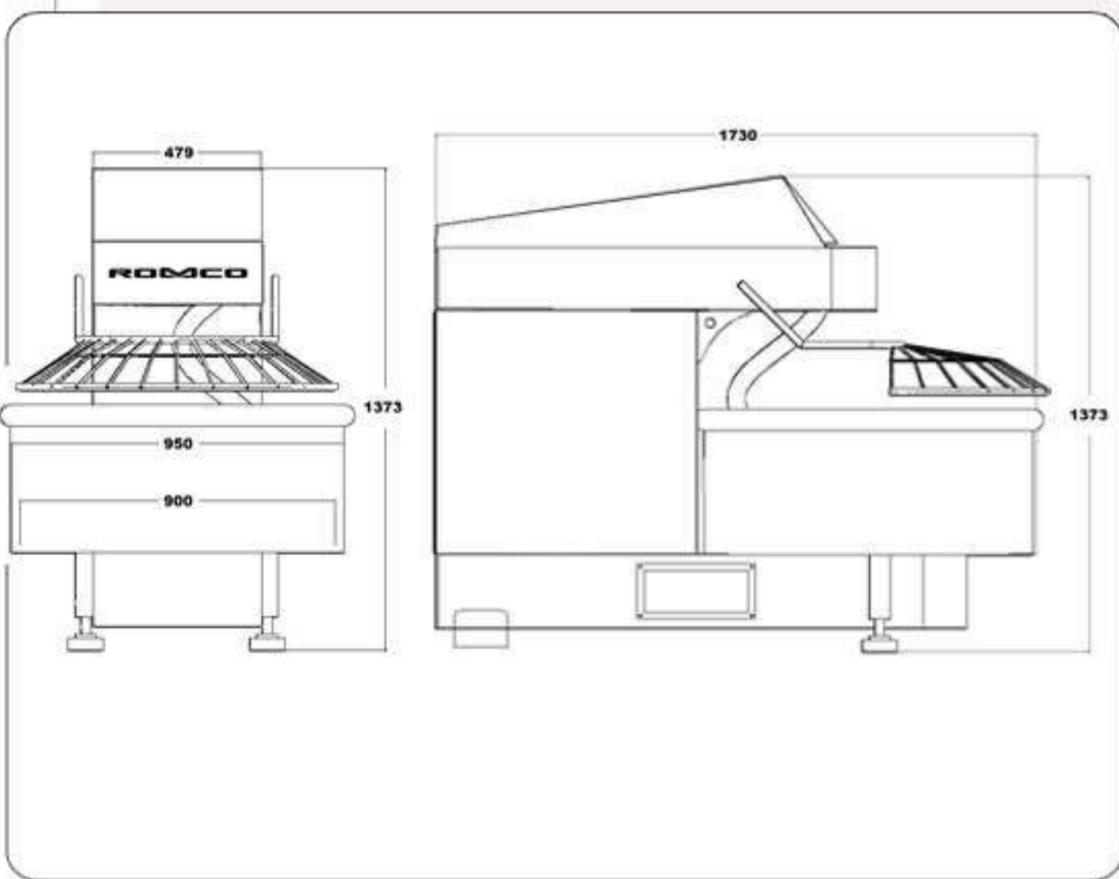
Medidas:

Largo 1730mm/Ancho 950mm

Altura 1373mm.



TECNICA



ROMCO LTDA.
WWW.ROMCO.CL
CONTACTO@ROMCO.CL
EL ROBLE 778
RECOLETA STGO. CHILE
TEL. 2-6212319-6211555 .

ROMCO[®]
HEAVY DUTY

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

