

AMASADORA ESPIRAL // Especificaciones Tecnicas / Technical Specifications.

La alternativa más sólida del mercado garantizada para todo tipo de masas a alta velocidad.

Superior en solidez y fuerza a alternativas nacionales e importadas de menor durabilidad.

Construcción 100% acero. Estructura en 5 y 8mm.

Olla de Acero Inoxidable Italiana de Una pieza.

Tablero electromecánico de uso fácil.

Dos velocidades de cambio automático.

Nuevo sistema tensor de correas aumentan su torque y fuerza.

Versiones con Motores de 2, 7,5, 10 y hasta 15 Hp.

Parrilla protectora en Ac. inoxidable (opcional)

Conexión Eléctrica : 380 Volt (Trifásica)

Más de 4000 unidades a lo largo de todo el país.

DATOS TECNICOS :::::

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.

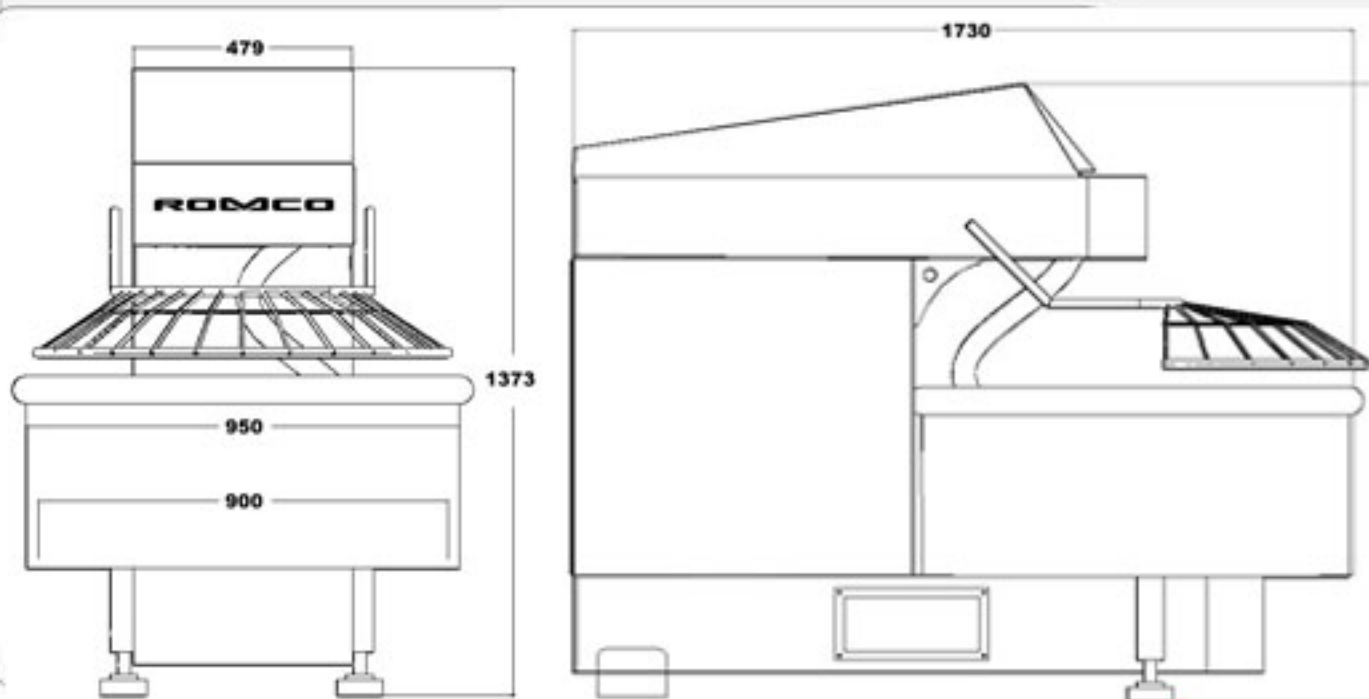
Consumo:11,5KW /30 Amp.

Peso:760kgs.

Medidas:

Largo 1730mm/Ancho 950mm

Altura 1373mm.



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.



FICHA TÉCNICA