

Aplicación	Mezcladoras			Amasadoras			
	Batidoras para uso industrial y comercial ligero. Cuenta con capacidad media para pequeños panaderías y restaurantes.	Batidoras de Uso Industrial, especial para panaderías y restaurantes que fabrican su propio pan	Batidora de Uso Industrial, especial para panaderías y restaurantes que fabrican su propio pan	Amasadoras de Uso Industrial pesado. Especial para panaderías de alto volumen			
Modelo / Especificación	MIX-20BGA	MIX-30BGA	MIX-35 BGA	HS-40	HS-40	HS-60	HS-80
Construcción de Utensilios y Tazón	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Capacidad de Tazón (l)	20	30	35	37,85	37,85	56,78	75,70
Carga Máxima Harina (Kg)	4-5	5-6	7-8	16	16	25	32
No. Velocidades	3	3	3	1	2	2	2
Transmisión	Planetaria	Planetaria	Planetaria	Sprockets	Sprockets	Sprockets	Sprockets
Voltaje (V)	127	127	127	127	220	220	220
Consumo Energético (W)	1,100	1500	2000	N.D	N.D	1,600	2,200
No. Fases	1 φ	1 φ	1 φ	1 φ	3 φ	3 φ	3 φ
No. Hilos *	2	2	2	2	4	4	4
Frecuencia (Hz)	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potencia de Motor W (HP)	1 HP	1 1/2 HP	2 HP	N.D	112 W (1,5 HP) 2,238 W	1, 2 W (2,0 HP) 2,798 W	2, 11 W (3,0 HP) 3,282 W
Medidas (mm)	490x440x780	500x450x800	5200x470x830	20 x 510 x 1050	9920 x 510 x 1050 (3,0 HP)	1040 x 580 x 1050 (3,75 HP)	1050 x 600 x 1250 (4,4 HP)
Peso	105 Kg	120 Kg	135 Kg	175 Kg	175 Kg	230 Kg	380 Kg



Refrigeración y Accesorios, S.A. De C.V.
Carretera a Nogales 5577-A
Col. Rancho San Francisco C.P. 45090
Zapopan, Jalisco

ventas@reacsa.com.mx
www.reacsa.com.mx