

Amasadora Dough Mixer AMASA-30



30 L

Capacidad de tazón



MODELO	AMASA-30
Capacidad del tazón	30 L
Capacidad de harina	13 kg
Capacidad de amasado	18 kg
Potencia eléctrica	1,500 W
Voltaje Velocidad del	105-127 V / 60 Hz (monofásico)
tazón Velocidad del	350 rpm
gancho Temperatura de	277 rpm
trabajo Temporizador	68°C
	60 minutos

BENEFICIOS

Motor de 1,500 W - Ofrece la potencia necesaria para trabajar mezclas densas de hasta 18 kg sin pérdida de rendimiento. Doble acción giratoria - Mezclador y tazón al mismo tiempo, lo cual hace que trabaje sólo una parte de la masa, manteniendo baja fricción de calor y proporcionando una mezcla homogénea. Sistema de seguridad con rejilla protectora - Evita el contacto directo con el área de trabajo mientras el equipo está en funcionamiento. Temporizador de 60 minutos - Permite programar el tiempo de amasado

con precisión, asegurando resultados constantes y evitando sobremezclas.

Fácil mantenimiento y limpieza - Estructura de acero inoxidable que facilita la limpieza diaria y prolonga la vida útil del equipo.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Permite trabajar más producto en cada ciclo sin comprometer el rendimiento del motor.
- Integra movimiento simultáneo del tazón y del gancho, logrando mezclas más homogéneas en menos tiempo.
- Cuenta con 2 años de garantía, contra cualquier defecto de fabricación.



Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



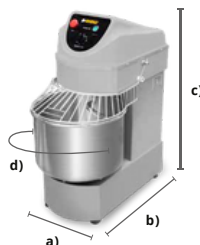
Temporizador de 60 minutos



Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme



Doble acción giratoria: el gancho y el tazón giran simultáneamente, logrando una mezcla homogénea.



DIMENSIONES AMASA-30

- a) Largo: 43.2 cm
 - b) Ancho: 72.5 cm
 - c) Alto: 93 cm
 - d) Diámetro interior tazón: 41 cm
- Peso: 103 kg

