

Amasadora

Dough Mixer

AMASA-20



20 litros
Capacidad de tazón

MODELO	AMASA-20
Capacidad del tazón	20 litros
Capacidad de amasado	12 kg
Velocidad	315 RPM
Voltaje	127 V / 60 Hz
Potencia	1,100 W
Conexión	Monofásica

BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente - Con potente motor y temporizador, ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. Podrás elaborar:

Pasteles Bases para pizza Baguetts
Waffles Pan dulce o salado y más...

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.

Optimización de producción - Temporizador para mejorar los procesos en el trabajo.

Guarda de seguridad - Incluye protección para el manejo del equipo.

Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño exclusivo, fácil de operar VS otras amasadoras de difícil operación.



V1
Velocidad baja
Inoxidable



V2
Velocidad media
giratoria



V3
Velocidad alta
de tiempo



DIMENSIONES AMASA-20

a) Ancho: 39 cm
b) Profundidad: 65 cm
c) Altura: 85 cm
d) Diámetro Interior tazón: 35 cm
Peso: 96 kg