

# Amasadora / AMASA-40

## Dough Mixer



### BENEFICIOS

**Más eficiente** – Con potente motor, ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Bases para pizza
- Baguettes
- Pan europeo
- Pan dulce y salado
- y más...

**Doble acción giratoria** – Con su movimiento planetario vertical, en gancho y tazón, realizará una mezcla más homogénea.

**Varilla refinadora** – Para un amasado más fino y uniforme.

**Reja protectora** – Incluye protección para manejo del equipo.

**Optimiza tiempos** – Temporizador de hasta 60 minutos para optimizar los tiempos de producción.

**Dos años de garantía** – Contra cualquier defecto de fabricación.



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	<b>AMASA-40</b>
Capacidad de tazón	40 litros
Capacidad de amasado	24 kg
Potencia	3,000 W
Motor	4 hp
Voltaje	220 V 60 Hz
Material de tazón	Acero inoxidable

#### AMASA-40

- a) Frente: 75 cm
- b) Altura: 105 cm
- c) Ancho: 49 cm
- d) Diámetro de tazón: 45 cm
- P: 104 kg



