

# Amasadora

## Dough Mixer

### AMASA-50

**50 litros**  
Capacidad de tazón



MODELO	AMASA-50
Capacidad del tazón	50 litros
Capacidad de amasado	30 kg
Velocidad	420 RPM
Voltaje	180 - 220 V / 60 Hz
Potencia	3000 W
Conexión	Bifásica

#### 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.
- Estabilidad en el cuerpo del equipo VS otras de menor estabilidad durante el funcionamiento.



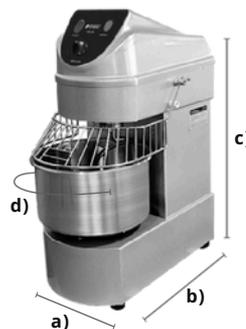
Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Ahorro de tiempo



#### DIMENSIONES AMASA-50

a) Ancho: 53 cm b) Profundidad: 80 cm c) Altura: 103 cm d) Diámetro interior tazón: 50 cm  
Peso: 135 kg