

Amasadora

Dough Mixer

AMASA-10

10 litros
Capacidad de tazón



MODELO	AMASA-10
Capacidad del tazón	10 litros
Capacidad de amasado	4 kg
Motor	1 hp
Voltaje	105 - 127 V / 60 Hz
Material de tazón	Acero inoxidable
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
- Baguetes
- 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 - Equipada con un micro interruptor de protección, al abrirse la guarda, la amasadora se detendrá automáticamente para prevenir accidentes

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-10

a) Ancho: 26 cm

b) Profundidad: 48 cm

c) Altura: 60 cm

Peso: 44 kg