

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



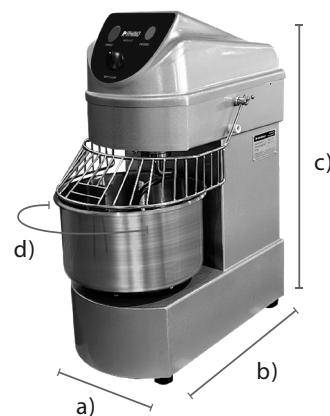
Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Ahorro de tiempo



#### DIMENSIONES AMASA-20

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