



40 litros

Capacidad de Tazón

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	AMASA-40
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

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Con botón de encendido y apagado que facilita su operación
2. Se adapta al trabajo rudo y pesado
3. Doble movimiento planetario en el tazón y gancho.

DIMENSIONES Y PESO

AMASA-40

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



Acero
Inoxidable



Doble
acción giratoria



Ahorro
de tiempo

Temporizador de
hasta 60 minutos.



Tazón de acero
inoxidable

AMASA-40

