

AMASADORAS



- 
Haga su 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 y 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.
- 
Reja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.
- 
Cuentan con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AMASA-20	AMASA-50
Capacidad de tazón	20 lt	50 lt
Capacidad de amasado	12 kg	30 kg
Velocidad	207 RPM	220 RPM
Voltaje	127 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
Potencia	1,100 W	3,000 W
Conexión	Monofásica	Bifásica

AMASA-20
 a) Frente: 38.5 cm
 b) Altura: 85 cm
 c) Ancho: 65 cm
 d) Diámetro de tazón: 35 cm
 P: 85 kg

