

Amasadora

Dough Mixer

AMASA-40

40 litros
Capacidad de tazón



MODELO	AMASA-40
Capacidad del tazón	40 litros
Capacidad de amasado	24 kg
Velocidad	375 RPM
Voltaje	180 - 220 V / 60 Hz
Potencia	2600 W
Conexión	Bifásico

BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente - Con potente motor ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Bases para pizza
- Baguetts
- Pan europeo
- Pan dulce o salado
- y más...

Doble acción giratoria - Con su movimiento planetario vertical, el gancho y tazón, realizarán una mezcla más homogénea.

Varilla refinadora - Para un amasado más fino y uniforme.

Guarda protectora - Incluye protección para manejo del equipo.

Optimiza tiempos - Temporizador de hasta 60 minutos para optimizar los tiempos de producción.

Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

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



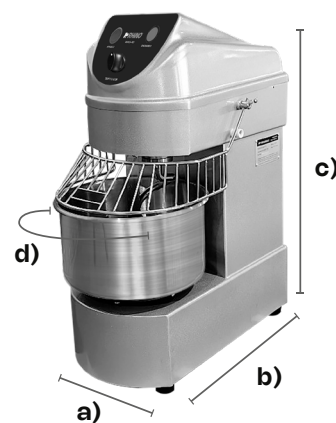
Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Ahorro de tiempo



DIMENSIONES AMASA-40

a) Ancho: 48 cm
b) Profundidad: 75 cm
c) Altura: 105 cm
d) Diámetro interior tazón: 45 cm
Peso: 131 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html

