



20 Litros 50 Litros

Capacidad de Tazón

Amasadora / AMASA-20 y AMASA-50 Dough Mixer

BENEFICIOS

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	2,600 W
Conexión	Monofásica	Bifásica

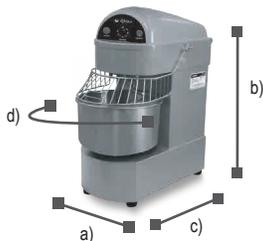
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Diseño exclusivo, fácil de operar VS Otras amasadoras de difícil operación.
2. Estabilidad en el cuerpo del equipo VS Otras de menor estabilidad durante el funcionamiento.

DIMENSIONES Y PESO

AMASA-20

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



AMASA-50

- a) Frente: 53 cm
- b) Altura: 103 cm
- c) Ancho: 80 cm
- d) Diámetro de tazón: 50 cm
- P: 120 kg



Acero inoxidable



Doble acción giratoria



Ahorro de tiempo



AMASA-20



Mira el video demostrativo



AMASA-50



Mira el video demostrativo

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 50 centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :