AMAS DP-AM-ES-50
AMASADORA 50L.



• OPERACIÓN SEGURA
Dos botones de emergencia a la izquierda y derecha del panel de control.

• TAZÓN Y ADITAMENTOS RESISTENTES
Adecuado para el pan con bajo porcentaje de agua, que requiere gran fuerza para mezclar.

• PROCESOS MÁS EFICIENTES
Panel de control electrónico que permite variar el modo de operación según las necesidades del usuario.

• REJILLA CON INTERRUPTOR DE SEGURIDAD
Permite detener la amasadora instantáneamente una vez se levanta la rejilla para una operación segura.

• BASE ADAPTABLE Y RESISTENTE
Complementada con soportes ajustables para un nivelado perfecto y un diseño pensado para resistir las condiciones de trabajo más exigentes

• SISTEMA DE BLOQUEO DE ENERGIA
Interruptor principal con estándar de seguridad internacional.









MODELO	AMAS DP-AM-ES-50
ALIMENTACIÓN	220 V a 60 Hz Monofásica
POTENCIA DE MOTOR (HP)	3
VOLUMEN DE TAZÓN (L.)	50
MASA TERMINADA (kg)	20
VELOCIDAD (rpm)	135/90
PESO (kg)	284
DIMENSIONES (cm)	55 x 99 x 107 (fr x fo x al)