

# Amasadora de Procesamiento Prolongado 2 Velocidades

Heavy Duty Double Speed Dough Mixer

**AMASA-20PRO**

**20 L**

Capacidad de tazón



Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Guarda de seguridad

MODELO	AMASA-20PRO
Capacidad del tazón	20 L
Capacidad de amasado	8 kg
Potencia del motor	1.5 hp
Voltaje	105 - 127 V / 60 Hz (monofásico)
Potencia eléctrica	1,500 W
Velocidad 1 del tazón	11.4 rpm
Velocidad 2 del tazón	20.7 rpm
Velocidad 1 del gancho	83 rpm
Velocidad 2 del gancho	151 rpm
Tiempo de trabajo	60 min de trabajo / 20 min de descanso
Material de estructura	Acero con acabado en pintura epóxica
Material del tazón	Acero inoxidable

## BENEFICIOS

**2 velocidades de amasado** - Velocidad baja para integrar los ingredientes y velocidad alta para estirar y oxigenar la masa, mejorando su calidad.

**Temporizador de 60 minutos** - Permite un control preciso del tiempo de amasado, evitando sobrecarga y optimizando la operación.

**Operación segura** - Incorpora botón de paro de emergencia y reja protectora para un uso confiable en todo momento.

**Estructura robusta** - Fabricada en acero con recubrimiento epóxico, ofrece gran durabilidad y resistencia al desgaste.

**Textura perfecta** - Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme.

## DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Se adapta al trabajo rudo y pesado.
- Cuenta con 2 años de garantía contra cualquier defecto de fabricación.



**Velocidad baja (V1):** Mezcla e integra los ingredientes de forma uniforme.

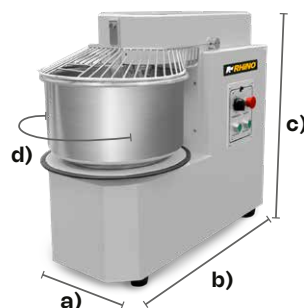


**Velocidad alta (V2):** Estira y oxigena la masa, mejorando su textura.



### Cubierta abatible

Facilita el desmontaje y la limpieza del tazón.



### DIMENSIONES AMASA-20PRO

- a) Ancho: 39,5 cm
  - b) Profundidad: 76 cm
  - c) Altura: 69 cm
  - d) Diámetro del tazón: 38 cm
- Peso: 123 kg