

# Amasadora

## Dough Mixer

### AMASA-30

**30 L**  
Capacidad de tazón



Tazón de acero  
inoxidable



Doble acción  
giratoria



Temporizador  
de 60 minutos

MODELO	AMASA-30
Capacidad del tazón	30 L
Capacidad de harina	13 kg
Capacidad de amasado	18 kg
Potencia eléctrica	1,500 W
Voltaje	105-127 V / 60 Hz (monofásico)
Velocidad del tazón	350 rpm
Velocidad del gancho	277 rpm
Temperatura de trabajo	68°C
Temporizador	60 minutos

### BENEFICIOS

**Motor de 1,500 W** - Ofrece la potencia necesaria para trabajar mezclas densas de hasta 18 kg sin pérdida de rendimiento.

**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.

**Sistema de seguridad con rejilla protectora** - Evita el contacto directo con el área de trabajo mientras el equipo está en funcionamiento.

**Temporizador de 60 minutos** - Permite programar el tiempo de amasado con precisión, asegurando resultados constantes y evitando sobremezclas.

**Fácil mantenimiento y limpieza** - El tazón desmontable y su estructura de acero inoxidable facilitan la limpieza diaria y prolongan la vida útil del equipo.

### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

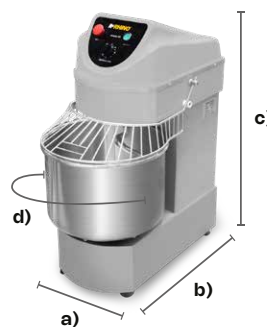
- Permite trabajar más producto en cada ciclo sin comprometer el rendimiento del motor.
- Integra movimiento simultáneo del tazón y del gancho, logrando mezclas más homogéneas en menos tiempo.
- Cuenta con 2 años de garantía, contra cualquier defecto de fabricación.



Gancho y varilla refinadora para un amasado fino y uniforme



Doble acción giratoria: el gancho y el tazón giran simultáneamente, logrando una mezcla homogénea.



### DIMENSIONES AMASA-30

a) Largo: 43.2 cm
b) Ancho: 72.5 cm
c) Alto: 93 cm
d) Diámetro interior tazón: 41 cm
Peso: 103 kg