aldape
www.aldape.vip

FICHA TÉCNICA



Amasadora
Dough Mixer

AMASA-20

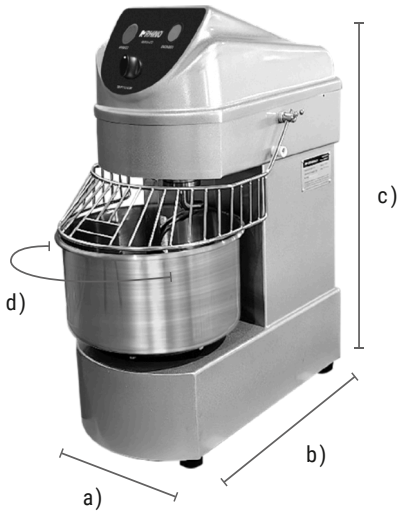
20 LITROS
Capacidad de tazón

Tazón de acero inoxidable

Doble acción giratoria

Ahorro de tiempo

MODELO	AMASA-20
Capacidad del tazón	20 litros
Capacidad de amasado	12 kg
Velocidad	315 RPM
Voltaje	127 V / 60 Hz
Potencia	1,100 W
Conexión	Monofásica



DIMENSIONES AMASA-20
a) Ancho:39 cm
b) Profundidad:65 cm
c) Altura:85 cm
d) Diámetro interior tazón:35 cm
Peso:96 kg

BENEFICIOS

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

Podrás elaborar: Pasteles, Waffles, Bases para pizza, Pan dulce o salado, Baguetts 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.

Guarda de seguridad: Incluye protección para el manejo del equipo.

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

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

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

TORREÓN: Blvd. Revolución 1855 Ote. Torreón, Coahuila, C.P. 27000 **871-713-1309**
DELICIAS: Av. 6a Nte. 404 Centro, Delicias, Chihuahua, C.P. 33000 **639-688-3506**
www.aldape.vip contacto@aldape.vip