



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/-amasa-20pro-rhino>

Amasadora de procesamiento prolongado 20 litros

AMASA-20PRO



Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Guarda de seguridad



Especificaciones técnicas

- 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
- 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.

Beneficios

- 2 velocidades de amasado -

- **Velocidad baja (V1):** Mezcla e integra los ingredientes de forma uniforme.
- **Velocidad alta (V2):** Estira y oxigena la masa, mejorando su textura.

Diferencias contra la competencia

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

Dimensiones

a) Ancho: 39.5 cm
b) Profundidad: 76 cm
c) Altura: 69 cm
d) Diámetro tazón: 38 cm
Peso: 123 kg

