



Ver producto y PDF <https://webb.mx/amasa-30-rhino>

Amasadora 30 litros

AMASA-30



Especificaciones técnicas

- 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 - Estructura de acero inoxidable que facilita la limpieza diaria y prolonga 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.

Dimensiones

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

