



Amasadora

Dough Mixer

AMASA-30

30 L
Capacidad de tazón



| 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 - Estructura de acero inoxidable que facilita la limpieza diaria y prolonga la vida útil del equipo.



Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Temporizador de 60 minutos



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 |

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx