RHINO®

Amasadora
Dough Mixer
AMASA-10

10 litros
Capacidad de tazón

MODELO	AMASA-10
Capacidad del tazón	10 litros
Capacidad de amasado	4 kg
Motor	1 hp
Voltaje	105 – 127 V / 60 Hz
Material de tazón	Acero inoxidable
Conexión	Monofásica

Tazón de acero inoxidable

Doble acción giratoria

Ahorro de tiempo

BENEFICIOS

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

- Pasteles
- Bases para pizza
- Baguetes
- Waffles
- Pan dulce o salado
- 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 – Equipada con un micro interruptor de protección, al abrirse la guarda, la amasadora se detendrá automáticamente para prevenir accidentes
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.

DIMENSIONES AMASA-10
a) Ancho: 26 cm
b) Profundidad: 48 cm
c) Altura: 60 cm
Peso: 44 kg

servinox® Todo para tu negocio
Av. La Paz #930-A, Col. Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jal.
TEL. (33)1580·9989 WA. 33·1780·8647
ventas@servinox.com.mx www.servinox.com.mx
@ServinoxTodoParaTuNegocio @ServinoxGDL /servinox_todoparatunegocio @servinoxgdl @servinox.com.mx /servinoxgdl @servinoxAceros