



20 lt
Capacidad de Tazón

Amasadora / AMASA-20

Dough Mixer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente – Con potente motor y temporizador, ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes.

Podrás elaborar:

- Pasteles
- Bases para pizza
- Baguetts
- Waffles
- Pan dulce y 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.

Reja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.

Cuentan con un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.



AMASA-20

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AMASA-20
Capacidad de tazón	20 lt
Voltaje	127 V 60 Hz
Potencia	1,100 W

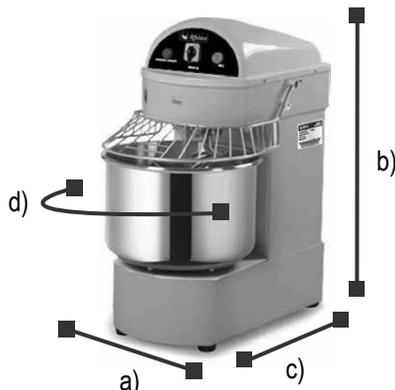
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Diseño exclusivo, fácil de operar VS Otras amasadoras de difícil operación.
2. Estabilidad en el cuerpo del equipo VS Otras de menor estabilidad durante el funcionamiento.
3. Lista para trabajar con un mayor rango de voltaje VS Otras amasadoras que sólo trabajan a 127 V.

DIMENSIONES Y PESO

AMASA-20

- a) Frente: 38.5 cm
 - b) Altura: 85 cm
 - c) Ancho: 65 cm
 - d) Diámetro de tazón: 35 cm
- P: 85 kg



servinox[®]
Todo para tu negocio

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 (33) 1580 9989 ventas@servinox.com.mx
www.servinox.com.mx

Servinox Todo para tu Negocio Servinox GDL