

AMASADORA / MOJADORA MASH

Nuestras amasadoras baten, mezclan, transforman y amasan tus productos. La amasadora es una máquina que acelera el proceso de elaboración de las mezclas. Se puede utilizar para todo tipo de masas y permite añadir ingredientes sin detener el proceso. Sus características incluyen sensores de seguridad, la posibilidad de cambiar los ajustes, un bowl de acero inoxidable 304 y dos velocidades. La amasadora será un excelente complemento para su negocio.



La diferencia de la amasadora MASH

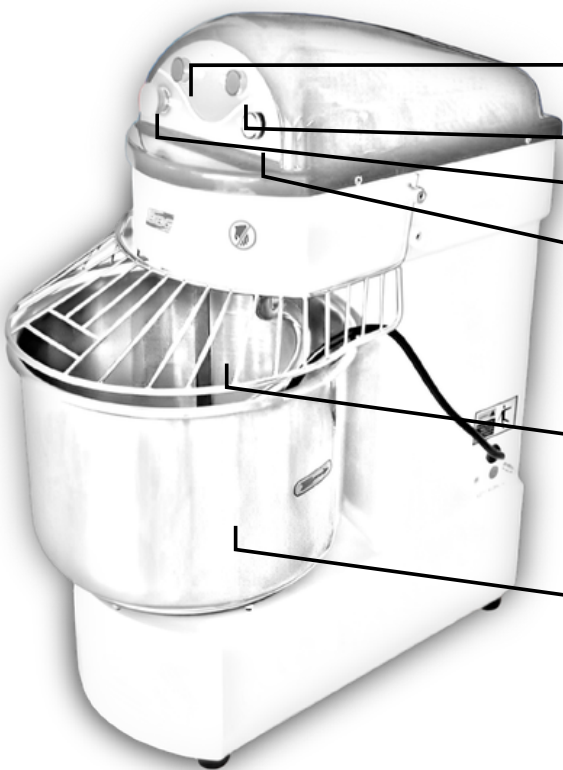
Bowl en acero inoxidable Parada de emergencia 2
velocidades Sistema de seguridad que impide su
operación con la rejilla levantada
Trasmisión por correa

MASH-20

MASH-30

Nuestras amasadoras permiten preparar fácilmente todo tipo de masas para ayudarte a crear las mejores preparaciones. Con nuestras amasadoras incrementa tu producción en menos tiempo.

Las amasadoras pueden producir masas muy densas, esto le ayudará a producir productos de mejor calidad. Además, las amasadoras son ideales para su uso tanto en panaderías como en pizzerías.



Botón de accionamiento “Rápido”

Botón de accionamiento “Lento”

Botón de encendido

Botón de parada de emergencia

Rejilla de seguridad

Bowl en acero inoxidable

MASH-20

Dimensiones
69x38x73cm

MASH-30

Dimensiones
77x43x81cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia Volumen (Litros):	MASH-20 20 Litros 1/2@ -	MASH-30 30 Litros 3/4@ -
Capacidad del bowl:	Máxima de harina 6kg 10kg Si Si	Máxima de harina 9kg 15kg Si Si
Capacidad maxima de moje: Rejilla	Por correa 2 Velocidades 10/16	Por correa 2 Velocidades 10/16
de seguridad:	RPM 100/185 RPM 1hp	RPM 100/185 RPM 1,5hp
Sensor de seguridad en rejilla	110V/60Hz Monofasico	110V/60Hz Monofasico
Tipo de transmisión Velocidades de	69x38x73cm 74kg	77x43x81cm 85kg
operación Velocidades del tazón		
Velocidades del gancho Potencia del		
motor Voltaje Dimensiones del		
equipo Peso		