

AMASADORA / MOJADORA MASH //

Nuestras amasadoras batén, 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

Has click para acceder a nuestros productos en la web

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.

“Este producto es fácil de limpiar y su funcionamiento es sencillo”



USOS COMUNES



Panaderías

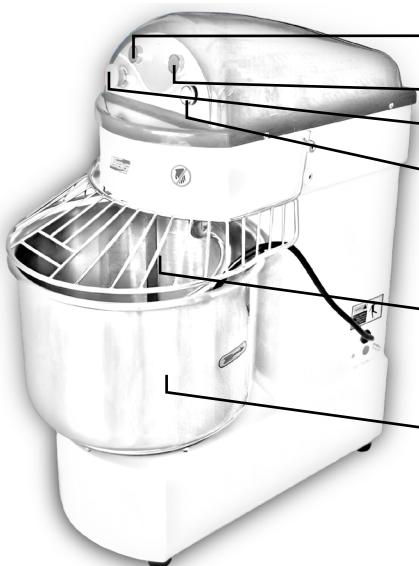


Pizzerias



Pastelería





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