

# AMASADORA / MOJADORA MASH-10

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.



## La diferencia de la amasadora MASH-10

- Bowl en acero inoxidable
- 1 velocidad
- Sistema de seguridad que impide su operación con la rejilla levantada
- Trasmisión por correa



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.

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



## USOS COMUNES



Panaderías

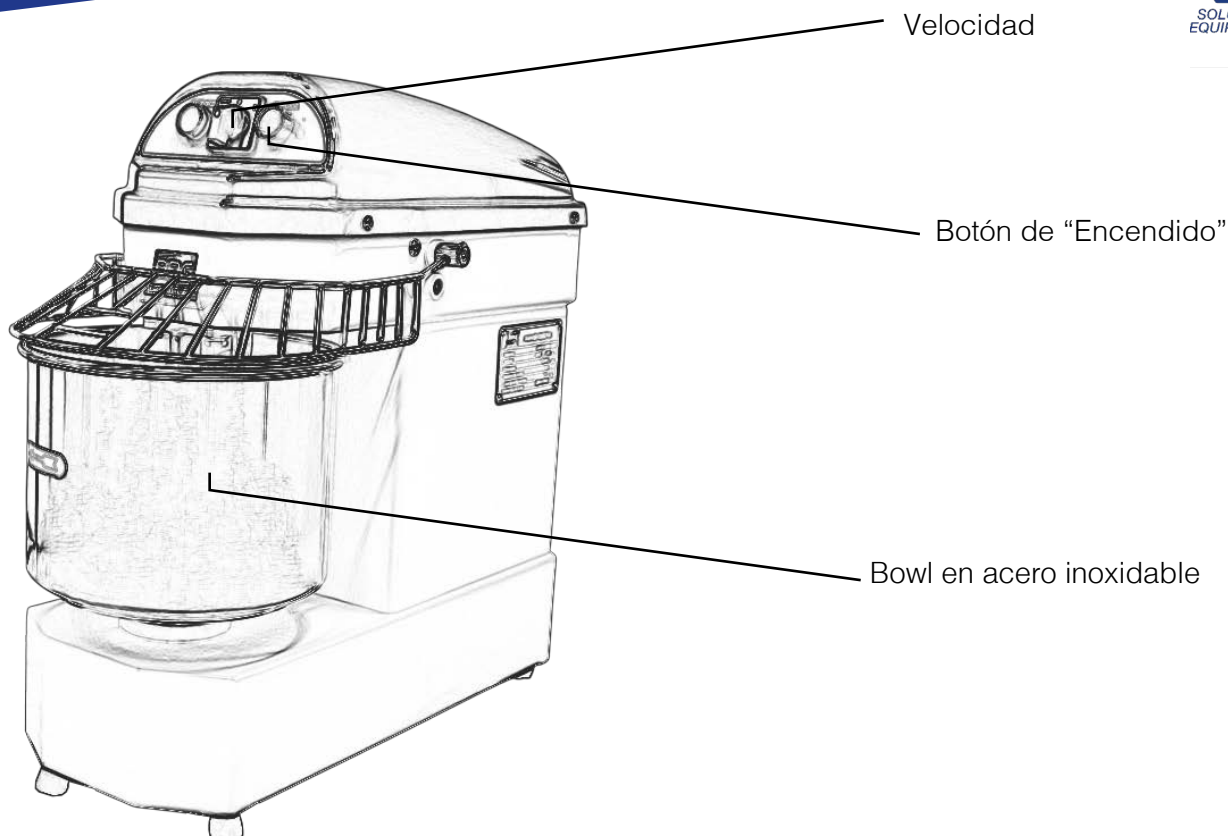


Pizzerias



Pastelería





### MASH-10

*Dimensiones*

61.5x31.5x63cm



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	MASH-10
Volumen (Litros):	10 Litros
Capacidad del bowl:	1/3@ - Máxima de harina 4kg
Capacidad máxima de moje:	6.6kg
Rejilla de seguridad:	Si
Sensor de seguridad en rejilla	Si
Tipo de transmisión	Por correa
Velocidades de operación	1 Velocidad
Velocidades de mezcla	160 RPM
Potencia del motor	0.9hp
Voltaje	110V/60Hz Monofasico
Dimensiones del equipo	61.5x31.5x63cm
Peso	58kg

Para ver mas productos accede a [www.bbg.com.co](http://www.bbg.com.co)