

Diamantti

www.digitop.com.mx

Amasadora profesional



AD-20



AD-40

Ideal para masas



Bolillo



Pan Dulce



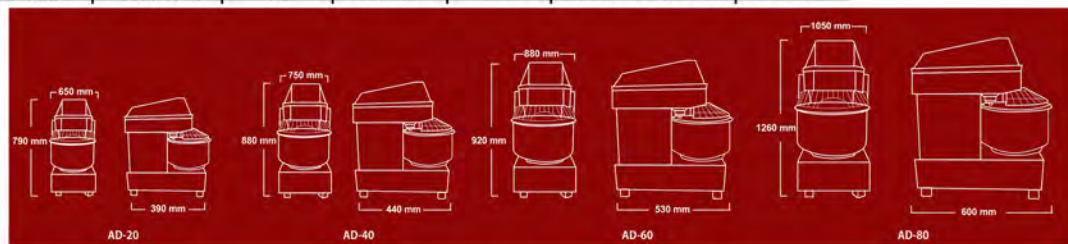
Pizza

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (litros)	CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA (kilos)	VOLTAJE FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	VELOCIDAD BATIDOR (R/MIN)	VELOCIDAD DEL TAZÓN (R/MIN)	DIMENSIONES (Frente, fondo y alto)	PESO
AD-20	20 Litros	8 kilos	110V/60Hz	1.0	250	25	650 X 390 X 790 mm	97 kilos
AD-40	40 Litros	15 kilos	110V/60Hz	1.5	250	25	750 X 440 X 880 mm	120 kilos
AD-60	60 Litros	22 kilos	110V/60Hz	2.5	250	25	880 X 530 X 920 mm	180 kilos
AD-80	80 Litros	32 kilos	220V/60Hz	3.5	115/230	10/20	1050 X 600 X 1260 mm	240 kilos



DISTRIBUIDO POR:

Con la intención de mantenerse siempre a la vanguardia, DIGITOP se reserva el derecho de cambiar sin previo aviso las características técnicas y de construcción de sus equipos.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sólida construcción en hierro colado con pintura esmaltada.
- Caso construido en acero inoxidable 304.
- Diseñadas para uso intermedio (40 minutos de trabajo x 30 de descanso)
- Amasa y refina al mismo tiempo.
- Cuenta con reversa para desatorar la masa.



**Técnicos
Especializados
y Asesoría
Telefónica
GRATUITA**

www.digitop.com.mx
Teléfonos. 01 (279) 834 21 73 01 (279) 834 21 74