



21 litros

Capacidad de Tazón

Amasadora / AMASA-25X

Dough Mixer



BENEFICIOS

Más eficiente – Con gran potencia en su motor, es ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Bases para pizza
- Baguettes
- Pan europeo
- Pan dulce y salado
- y más...

Doble acción giratoria – Con su movimiento planetario vertical, en gancho y tazón, realizará una mezcla más homogénea.

Varilla refinadora – Para un amasado más fino y uniforme.

Reja protectora – Incluye protección para manejo del equipo.

Optimiza tiempos – Temporizador de hasta 30 minutos para optimizar los tiempos de producción.

Dos años de garantía – Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AMASA-25X
Capacidad de tazón	21 litros
Capacidad de amasado	12 kg
Potencia	750 W
Motor	1 hp
Voltaje	110 V 60 Hz
Material de tazón	Acero inoxidable

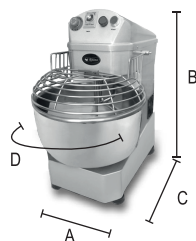
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Con botón de encendido y apagado que facilita su operación
2. Transmisión de banda y cadena
3. Doble movimiento planetario en el tazón y gancho.

DIMENSIONES Y PESO

AMASA-25X

- a) Frente: 42 cm
- b) Altura: 72 cm
- c) Ancho: 75 cm
- d) Diámetro de tazón: 37 cm
- P: 70 kg



Acero
Inoxidable



Doble
acción giratoria



Ahorro
de tiempo

Temporizador de
hasta 30 minutos.



Tazón de acero
inoxidable

AMASA-25X

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 80 centros de servicio en toda
la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :