

# Amasadora

## Dough Mixer

### AMASA-40

**40 litros**  
Capacidad de tazón



MODELO	AMASA-40
Capacidad del tazón	40 litros
Capacidad de amasado	24 kg
Velocidad	375 RPM
Voltaje	200 - 220 V / 60 Hz
Potencia	2,600 W
Conexión	Bifásico

#### BENEFICIOS

**Haz tu negocio más eficiente** - Con potente motor ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. Podrás elaborar:

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

**Doble acción giratoria** - Con su movimiento planetario vertical, el gancho y tazón, realizarán una mezcla más homogénea.

**Varilla refinadora** - Para un amasado más fino y uniforme.

**Guarda protectora** - Incluye protección para manejo del equipo.

**Optimiza tiempos** - Temporizador de hasta 60 minutos para optimizar los tiempos de producción.

**Cuenta con 2 años de garantía** - Contra cualquier defecto de fabricación.

#### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Con botón de encendido y apagado que facilita su operación.
- Se adapta al trabajo rudo y pesado.
- Doble movimiento planetario en el tazón y gancho.



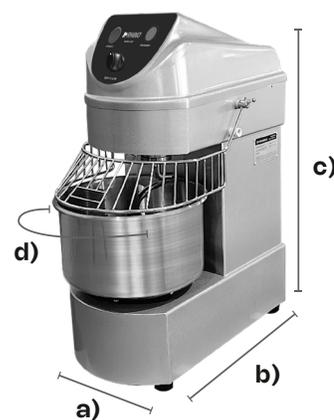
Tazón de acero inoxidable



Doble acción giratoria



Ahorro de tiempo



#### DIMENSIONES AMASA-40

a) Ancho: 48 cm
b) Profundidad: 75 cm
c) Altura: 105 cm
d) Diámetro interior tazón: 45 cm
Peso: 131 kg

**SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES**  
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república  
[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)

