PROTEK®

Amasadora

AMK-20

· Con capacidad de 20 litros, este modelo es capaz de trabajar mezclas de masa viscosa desde 5 kg hasta 9 kg.

· Ideal para panaderias de producción continua bolillo, pizza, churros, tamales, tortillas de harina, donas, pan dulce y salado etc.



PROTEK®

Capacidad en litros del tazón	20 litros
Capacidad máxima masa	9 kg
Peso	78 kg
Potencia	1100 w
Velocidades	1
Velocidades del eje agitador	185 rpm
Alimentación eléctrica monofásica	115 v / 1 / 60 hz

Amasadora

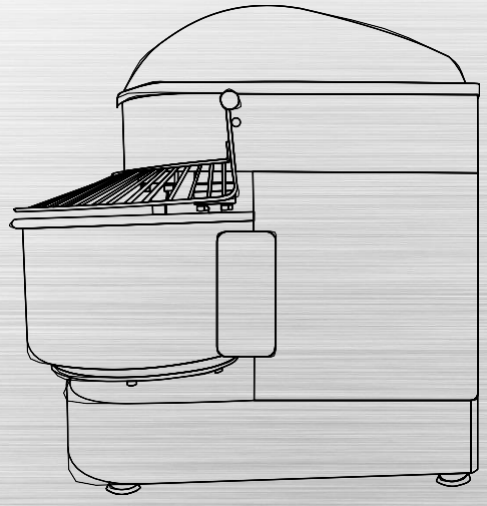
AMK-20

TAZÓN GIRATORIO DE ACERO INOXIDABLE
Para un funcionamiento mas eficiente.

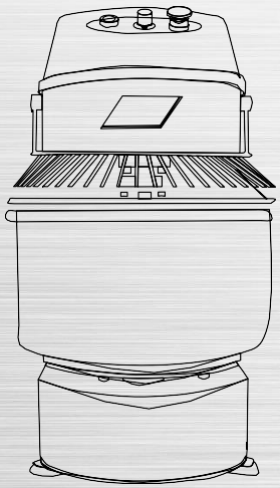
GANCHO PARA AMASAR
Para amasar de una manera efectiva.

CUCHILLA REFINADORA
Para una masa de mejor calidad.

TEMPORIZADOR
Para tener un tiempo especifico.



690 mm



695 mm

385 mm

Amasadora de 20 litros

Chef Top Bajío
Equipos profesionales para Gastronomía
León
(477) 907-2430
Querétaro
(442) 253-4588
San Luis Potosí
(552) 128-6663
www.cheftop.com.mx