



Amasadora

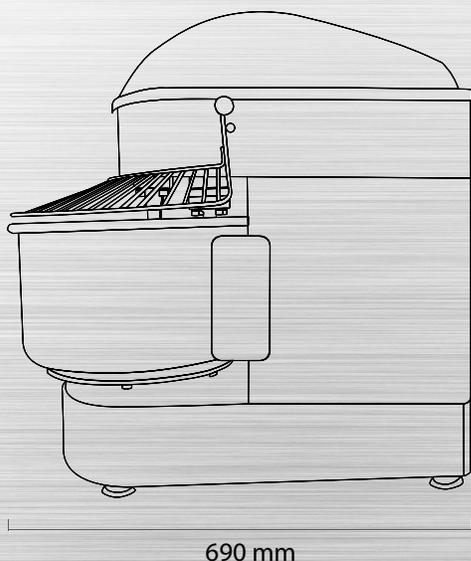
AMK-20

- Con capacidad de 20 litros, este modelo es capaz de trabajar mezclas de masa viscosa desde 5 kg hasta 9 kg.
- Ideal para panaderías de producción continua bolillo, pizza, churros, tamales, tortillas de harina, donas, pan dulce y salado etc.





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



690 mm

Amasadora

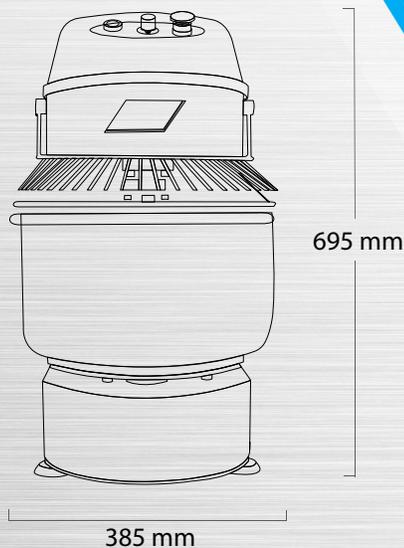
AMK-20

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 específico.



695 mm

385 mm

Amasadora de 20 litros



Distribuido por Imbera México
Carretera México Tequisquiapan km 3.2
Zona Industrial Valle de Oro
CP. 76803
San Juan del Río, Querétaro

WWW.IMBERACOOING.COM