

Ficha Técnica

MEZCLADORA DE MASA EAMAB10 EAMAB20 EAMAB30 EAMAB40

- o La mezcladora es el equipo principal para el procesamiento de masa en reposterías y panaderías, así como cocinas industriales.
- o Reduce el trabajo pesado de un amasado manual y aumenta la eficiencia en el equipo de trabajo.
- o Cuidadosamente diseñada para garantizar la ventaja sobre otras amasadoras al rededor del mundo.
- o Equipada con un botón de paro de seguridad y un sistema que al levantar la cubierta protectora para la actividad de la máquina.
- o La máquina trabaja por medio de cadenas, dándole estabilidad en la rotación en trabajo rudo.
- o Todas las partes del equipo que entran en contacto con alimentos están fabricadas con acero inoxidable, siguiendo todas las normas de seguridad e higiene.
- o La superficie de la máquina está cubierta con pintura electrostática en aerosol, haciéndola fácil de limpiar.
- o Cuenta con llantas para su fácil traslado.



Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Poder (W)	Velocidad Máxima (r/min)	Capacidad del barril (L)	Cantidad de harina para amasar (kg)	Dimensiones (mm)
EAMAB10	110	60	370	170/17	14	4	630 x 330 x 570
EAMAB20	110	60	750	170/17	21	8	750 x 410 x 710
EAMAB30	110	60	1100	170/17	33	12	780 x 450 x 770
EAMAB40	110	60	1500	170/17	40	15	840 x 480 x 820