

AMASADORA ALPHA 200 KG
MODELO: ALPHA FM200
CÓDIGO: EAMAS00004

Construcción en Acero de Fuerte Espesor: Fabricada en su totalidad con acero de alta resistencia, lo que asegura una larga vida útil y un rendimiento confiable incluso en condiciones de uso intensivo.

Cazo con Doble Sentido de Rotación: Equipado con un cazo que rota en dos direcciones, optimizando el mezclado de los ingredientes y asegurando una masa homogénea.

Control de Velocidades Automático: Dispone de dos temporizadores que regulan automáticamente las velocidades del motor espiral, permitiendo un control preciso del proceso de amasado según las necesidades específicas de cada receta.

Pulsador de Giros Cortos: Incorpora un pulsador que permite realizar giros cortos, facilitando la manipulación del producto y mejorando el control durante el amasado.

Durabilidad y Robustez: La estructura de acero de fuerte espesor proporciona una mayor resistencia al desgaste y a la deformación, asegurando un equipo confiable y duradero para uso intensivo.

Mezclado Eficiente: El cazo con doble sentido de rotación garantiza una mezcla más eficiente y homogénea de los ingredientes, reduciendo el tiempo de amasado y mejorando la calidad de la masa.

Precisión en el Amasado: Los dos temporizadores automáticos permiten ajustar con precisión las velocidades del motor espiral, adaptándose a diferentes tipos de masa y recetas, lo que resulta en un producto final de mayor calidad.

Facilidad de Uso: El pulsador de giros cortos facilita la manipulación de la masa durante el proceso, permitiendo ajustes rápidos y precisos sin necesidad de detener la máquina.



Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Amasadora
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	0.94 m
Profundidad	1.55 m
Altura	1.58 m
Conexión Eléctrica	220V/3F/60Hz
Velocidades	2
Volumen de Cazo	300 Lt
Capacidad Masa	200 Kg



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471
atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.