



## AMASADORA 130 KG

MODELO: SIFAV130

CÓDIGO: EAMAS00012


**Motor de Espiral de Dos Velocidades con Control Automático:** Equipada con un motor de espiral avanzado que ofrece dos velocidades controladas automáticamente mediante temporizadores integrados. Esta característica garantiza una mezcla precisa y consistente de los ingredientes, adaptándose a las necesidades específicas de cada receta.

**Motor de Cazo con Doble Sentido de Rotación:** La amasadora Zucchelli está diseñada con un motor de cazo que ofrece un doble sentido de rotación. Esta funcionalidad permite una mezcla homogénea y eficiente de los ingredientes, asegurando una masa uniforme y de alta calidad en todo momento.

**Pulsador de Giros Cortos para Manipulación Eficaz:** Incorpora un pulsador de giros cortos que facilita la manipulación de los productos durante el proceso de amasado. Esta característica permite a los usuarios controlar la intensidad y dirección del amasado de manera precisa, garantizando resultados óptimos en cada preparación.

**Selector de Rotación del Cazo para Pequeñas Cantidades:** Con su selector de rotación del cazo, esta amasadora es perfecta para manipular pequeñas cantidades de masa con la máxima eficiencia. Desde lotes grandes hasta preparaciones más pequeñas, este equipo se adapta perfectamente a las necesidades de cualquier panadería o laboratorio de pastelería.

Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Amasadora
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **0.88 m**  
 Profundidad **1.35 m**  
 Altura **1.40 m**  
 Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**  
 Capacidad **130 Kg**



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
 atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

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