

**AMASADORA ALPHA PLUS 90 KG**  
**MODELO: ALPHA FM90 PLUS**  
**CÓDIGO: EAMAS00036**

**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	<b>0.75 m</b>
Profundidad	<b>1.20 m</b>
Altura	<b>1.40 m</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/3F/60Hz</b>
Velocidades	<b>2</b>
Volumen de Cazo	<b>134 Lt</b>
Capacidad Masa	<b>90 Kg</b>

**\*INCLUYE SENSOR DE TEMPERATURA**



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.