

AMASADORAS

- Gran capacidad
- Fácil de usar
- Gran duración
- Guarda de protección
- Botón de paro de emergencia

Blazer

DT, IR



MODELO
A - 20

Producción de
hasta 25 Kg de
masa



MODELO
A - 50

Ideal para Amasar y Mezclar.



En Panaderías, Pastelerías, Restaurantes, Comedores industriales,
Salones de eventos, Negocios que realizan banquetes.

AMASADORAS BLAZER

Modelo	A- 20	A- 50
Peso (kg)	90	255
Capacidad Tazón (litros)	20	50
Capacidad Tazón (kg)	12	25
Voltaje (volts)	110 / 1 / 60 Hz	220 / 3 / 60 Hz
Potencia vel. alta / baja (Kw)	0.75 / 1.1	1.6 / 3.2
Velocidad del tazón alta / baja (rpm)	110 - 220	110 - 220
Velocidad del tazón alta / baja (rpm)	11 - 22	11 - 22



GRAN CAPACIDAD

Permite amasar grandes cantidades de producto por contar con tazones de 20 y 50 litros

HIGIÉNICA

Por contar con tazón de acero inoxidable

DURABILIDAD

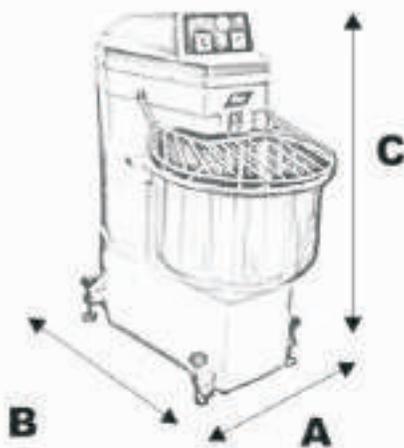
Por estar fabricado con material de alta resistencia

FACIL DE USAR

El equipo cuenta con 2 velocidades, solo oprima el botón de la velocidad deseada, y espere a obtener el amasado correcto

SEGURIDAD

Por contar con guarda de protección en el tazón y un botón de paro de emergencia



MODELO	A - 20	A-50
A (Frente)	38 cm	53 cm
B (Fondo)	69 cm	92 cm
C (Alto)	72 cm	94 cm

Distribuido por:

Toda información está sujeta a cambios sin previo aviso