



AMASADORAS MASA DURA PARA CHURROS

HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS

AMASADORA MASA DURA PARA CHURROS

Características técnicas:

- Modelo AMS40.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Funcionamiento mediante motores invertidos en sentido de giro, optimizando el sistema de amasado.
- Diseñada para masas duras, elaborando con ella churros de rueda y porras.
- Caldero extraíble para facilitar su limpieza.
- Ruedas para facilitar sus desplazamientos.
- Parrilla protectora.

HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS

Technical features:

- Modelo AMS40.
- Manufacture of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Functioning for 2 inverse engines.
- Designed to hard dough.
- Removable fryng for easy movement.
- Wheels for easy movement.
- Protective gridiron of safety.



| MODELO Model | MOTOR Motor | VOLTAJE Voltage | POTENCIA Power | CAPACIDAD Capacity | LARGO Lengt | ANCHO Width | ALTO High |
|-----------------|----------------|--------------------|-------------------|-----------------------|----------------|----------------|--------------|
| AM540 | 0,55 C.V. | 220V II | 0,75KW | 40 Kg. | 600 mm. | 500 mm. | 1010 mm. |

T