

FRIGAS® | PRO

# AMASADORA ESPIRAL

## AMFP-60

Panadería



IDEAL PARA MASAS



EQUIPAMIENTO ROBUSTO E IMPONENTE.

ENGRANAJES EN ACERO SAE1020.

CADENAS TIPO ASA 60 EN ACERO TEMPLADO.

MOTOR POTENTE Y DE ALTO DESEMPEÑO.

MEJOR COSTO-BENEFICIO DEL MERCADO.

# AMASADORA ESPIRAL AMFP-60

FRIGAS® PRO

La Amasadora AMFP es un equipo diseñado para preparar todo tipo de masa, ideal para segmentos de supermercado, panaderías, amasanderías gourmet, donde tenga necesidad de un equipo para alta demanda. Su estructura robusta, permite confiar y esperar el mejor resultado.



## DETALLES TÉCNICOS

Medidas		
<b>Largo(mm)</b> 640	<b>Fondo(mm)</b> 1200	<b>Alto(mm)</b> 1300

Capacidad de harina	Capacidad de masa	Consumo	Tensión
40kg	60kg	2/5 Kw	220/50