

AMASADORAS MASA DURA

HARD DOUGH MIXERS / PÉTRISSEUSES DE MASSE DURE / AMASSADEIRAS PARA MASSA DURA

¡HACER MASA DE CHURROS NUNCA HA SIDO TAN FÁCIL!

Amasadoras para elaborar sin esfuerzo una excelente masa de churros. Fabricada en acero inoxidable. Calienta el agua, la harina y elabora la masa en menos de un minuto. Algunos modelos incluyen termostato digital y variador de velocidad que permiten elaborar otros tipos de masa. Fácil volcado del agua con su depósito basculante. Equipada con sistemas de seguridad. Máquina muy robusta y de mínimo mantenimiento. Disponible en 5 tamaños.

MAKING CHURROS DOUGH HAS NEVER BEEN SO EASY!

Mixer to effortlessly make excellent churro dough. Made of stainless steel. It heats the water and the flour and kneads the dough in less than one minute. Some models include a digital thermostat and variable speed which makes it possible to prepare other types of dough. Easily pour the water thanks to its tilting tank. Equipped with security systems. A highly robust machine which requires very little maintenance. Available in 5 sizes.

¡FAIRE DE PÂTE À CHURROS N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE!

Pétrisseuse pour élaborer sans effort une excellent pâte à churros. Fabriquée en acier inoxydable. Elle chauffe l'eau, la farine et élabore la préparation en moins de un minute. Certains modèles intègrent un thermostat numérique et un variateur de vitesse permettant d'obtenir d'autres types de préparations. Versement facile de l'eau grâce à son réservoir basculant. Elle est dotée des systèmes de sécurité. Machine très robuste et ne nécessitant que peu d'entretien. Disponible en 5 tailles.

¡FAZER MASSA DE CHURROS NUNCA FOI TÃO FÁCIL!

Amassadeira para fazer sem esforço uma excelente massa de churros. Fabricada em aço inoxidável. Aquece a água, a farinha e faz a massa em menos de um minuto. Alguns modelos incluem termostato digital e variador de velocidade, que permite fazer outros tipos de massa. É fácil virar a água com o recipiente basculante. Está equipada com sistemas de segurança. Máquina muito robusta e de pouca manutenção. Disponível em 5 tamanhos.

MODELO MODEL MODÈLE	MOTOR ENGINE MOTEUR (CV)	RESISTENCIA DE AGUA WATER HEATER EAU (KW)	RESISTENCIA DE HARINA FLOUR HEATER FARINE (W)	POTENCIA CONSUMPTION PUISSANCE (W)	VOLUMEN ÚTIL DE AGUA USEFUL WATER VOLUMEN UTILE D'EAU (L)	AMASADO MÁXIMO MAXIMUM KNEADED PÂTE FINIE (KG)	PESO WEIGHT POIDS (KG)	LARGO LENGTH LONGEUR (MM)	ANCHO WIDTH LAGEUR (MM)	ALTO HEIGHT HAUTEUR (MM)
A 30	1	3	1000	4800	12	18	80	740	420	930
A 50	2	6		8480	17'5	30	122	840	510	920
A 75	2		1500	7500	30	47'5	125	890	550	1000
A 100	2	11980		40	65	206	1030	630	1070	
A 200	3	12		15720	80	130	256	1250	750	1240

[Clic aquí para ver cómo funciona esta máquina](#)

[Click here to see how this machine works](#)

[Cliquez ici pour voir cette machine fonctionner](#)

[Clique aqui para ver como funciona esta máquina](#)