



Amasadora **Inhospan AMS40** un modelo para masas duras pensado para **churrerías** con el que se pueden elaborar churros de rueda y porras. Se trata de una máquina robusta, de buena calidad con caldero extraíble para facilitar su limpieza. Cuenta con una capacidad de caldero de 60 litros, una capacidad de trabajo de 40 l. y funcionamiento mediante motores invertidos que optimizan el sistema de amasado.

Catálogo de amasadoras para churrería industriales

Amasadora industrial especial para churrerías de la marca **Inhospan** modelo **AMS40**, especialmente diseñada para masas duras y con la que podremos elaborar cómodamente churros de rueda y porras. Se trata de una máquina fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, robusta y de buena calidad con una capacidad de trabajo de 40 litros. A continuación detallamos los aspectos técnicos:

- Funcionamiento mediante motores invertidos en sentido de giro, optimizando el sistema de amasado.
- Diseñada para masas duras, elaborando con ellas churros de rueda y porras.
- Caldero extraíble para facilitar su limpieza
- Dimensiones caldero; diam sup. 500 inferior 310, altura 320
- Capacidad caldero: 60L

- Capacidad de trabajo: 40L
- Largo x ancho x alto; 600x500x1010mm
- Motor: 2x1C.V
- Potencia: 2x 0.75KW
- Voltaje: 220 V II

Si estás pensando en adquirir una amasadora y tienes dudas sobre cuál elegir ya que cada vez hay más oferta en el mercado o no encuentras el modelo que pueda cumplir con tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros via chat, correo electrónico o por teléfono, estaremos encantados de asesorarte y buscar la máquina que necesitas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x500x1010