

Amasadoras planetarias



VER VIDEO

Máquina para diferentes tipos de masa, como pan, pizza, bizcochos, croissants, bollos, petisús, bizcochuelo, pasta frola, merengues, purés, mayonesas, distintos tipos de salsa, nata montada,...

(Bajo pedido)



AMAS20



AMAS25



Estructura revestida con pintura antirrayado.



Cuba, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable.



Espiral y espátula de aluminio.



Microinterruptor en tapa y cuba.



Cuba extraíble.