

# Amasadoras

## Cabezal extraíble

Amasadora con elevación del cabezal y cuba extraíble.  
(Bajo pedido)



AMAS.15



AMAS.13

| Código         | Voltaje                            | Potencia                              | Masa kg | Produc. kg/h | RPM espiral    | Dimensiones Cuba (mm) | Ancho/Prof./Alto (mm) | Peso (kg) |                |  |
|----------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------|--------------|----------------|-----------------------|-----------------------|-----------|----------------|--|
| <b>AMAS.11</b> | 230 V / 1N / 50 Hz (Monofásico)    | 750 W - 1 HP                          | 12      | 36           | 90             | Ø 320x210h (16 l)     | 350x650x600-900       | 63        | <b>2.454 €</b> |  |
| <b>AMAS.12</b> |                                    |                                       | 18      | 54           | 90             | Ø 360x210h (22 l)     | 390x670x600-920       | 61        | <b>2.580 €</b> |  |
| <b>AMAS.13</b> |                                    | 1500 W - 2 HP                         | 25      | 75           | 90             | Ø 400x260h (32 l)     | 430x780x710-1090      | 107       | <b>3.120 €</b> |  |
| <b>AMAS.14</b> |                                    |                                       | 38      | 114          | 90             | Ø 450x260h (42 l)     | 480x800x710-1110      | 114       | <b>3.336 €</b> |  |
| <b>AMAS.35</b> | 230-400 V / 3N / 50 Hz (Trifásico) | 750 W - 1 HP                          | 12      | 36           | 90             | Ø 320x210h (16 l)     | 350x650x600-900       | 63        | <b>2.460 €</b> |  |
| <b>AMAS.36</b> |                                    |                                       | 18      | 54           | 90             | Ø 360x210h (22 l)     | 390x670x600-920       | 61        | <b>2.700 €</b> |  |
| <b>AMAS.37</b> |                                    | 1500 W - 2 HP                         | 25      | 75           | 90             | Ø 400x260h (32 l)     | 430x780x710-1090      | 107       | <b>3.098 €</b> |  |
| <b>AMAS.38</b> |                                    |                                       | 38      | 114          | 90             | Ø 450x260h (42 l)     | 480x800x710-1110      | 114       | <b>3.340 €</b> |  |
| <b>AMAS.15</b> |                                    | 2200 W - 3 HP                         |         |              | 80             |                       |                       |           |                |  |
|                |                                    | 2ª velocidad 3500/2500 W 4,7 - 3,3 HP | 50      | 150          | 2ª vel. 80/160 | Ø 500x310h (62 l)     | 530x920x920-1630      | 201       | <b>5.302 €</b> |  |

### 2ª Velocidad Opcional

| Código         | Voltaje                  | RPM espiral |
|----------------|--------------------------|-------------|
| <b>AMAS.35</b> | 750-550 W (1 / 0,75 HP)  | 90/180      |
| <b>AMAS.36</b> |                          |             |
| <b>AMAS.37</b> | 1500-1100 W (2 / 1,5 HP) |             |
| <b>AMAS.38</b> |                          |             |

### Opciones (Bajo pedido)

- Temporizador 0 ÷ 30 minutos (Todos los modelos menos AMAS.15)
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas
- Interruptor de sobrecalentamiento
- Tapa rejilla de acero inox. (Todos los modelos menos AMAS.15)



Amasadora con horquilla bajo pedido, (750 W - producción 90 kg/h)



Tapa policarbonato de serie. (Todos los modelos menos AMAS.15)  
Microinterruptor de seguridad en la tapa.



Tapa rejilla en acero inox de serie. (AMAS.15)



Estructura recubierta con pintura antirrayado.



Carro bajo con ruedas. (Opcional)



VER VIDEO

# Amasadoras Cabezal fijo



ascaso

Espiral con cabezal fijo. Ideales para realizar diferentes tipos de masa.  
Se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

(Bajo pedido)

AMASA.1  
AMAS.30



AMASA.2  
AMAS.31



AMASA.3  
AMAS.32



| Código         | Voltaje                               | Potencia       | Masa kg | Produc. kg/h | RPM espiral       | Dimensiones Cuba (mm) | Ancho/Prof./Alto (mm) | Peso (kg)      |                |
|----------------|---------------------------------------|----------------|---------|--------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| <b>AMASA.1</b> | 230 V / 1N / 50 Hz (Monofásico)       | 370 W - 0,5 HP | 7       | 21           | 90                | Ø 260x200h (10 l)     | 280x560x570-800       | 39             | <b>1.606 €</b> |
| <b>AMASA.2</b> |                                       | 750 W - 1 HP   | 12      | 36           | 90                | Ø 320x210h (16 l)     | 350x650x600-900       | 56             | <b>1822 €</b>  |
| <b>AMASA.3</b> |                                       | 18             | 54      | 90           | Ø 360x210h (22 l) | 390x670x600-920       | 57                    | <b>1950 €</b>  |                |
| <b>AMASA.4</b> |                                       | 1500 W - 2 HP  | 25      | 75           | 90                | Ø 400x260h (32 l)     | 430x780x710-1090      | 96             | <b>2338 €</b>  |
| <b>AMASA.5</b> |                                       | 38             | 114     | 90           | Ø 450x260h (42 l) | 480x800x710-1110      | 100                   | <b>2572 €</b>  |                |
| <b>AMAS.30</b> | 230-400 V / 3N / 50 Hz (Trifásico)    | 370 W - 0,5 HP | 7       | 21           | 90                | Ø 260x200h (10 l)     | 280x560x570-800       | 39             | <b>1.580 €</b> |
| <b>AMAS.31</b> |                                       | 750 W - 1 HP   | 12      | 36           | 90                | Ø 320x210h (16 l)     | 350x650x600-900       | 56             | <b>1.800 €</b> |
| <b>AMAS.32</b> |                                       | 18             | 54      | 90           | Ø 360x210h (22 l) | 390x670x600-920       | 57                    | <b>1.980 €</b> |                |
| <b>AMAS.33</b> |                                       | 1500 W - 2 HP  | 25      | 75           | 90                | Ø 400x260h (32 l)     | 430x780x710-1090      | 96             | <b>2.300 €</b> |
| <b>AMAS.34</b> |                                       | 38             | 114     | 90           | Ø 450x260h (42 l) | 480x800x710-1110      | 100                   | <b>2.540 €</b> |                |
| <b>AMASA.6</b> |                                       | 2200 W - 3 HP  | 50      | 150          | 80                | Ø 500x310h (62 l)     | 530x920x920-1350      | 170            | <b>4.200 €</b> |
|                | 2ª velocidad 3500/2500 W 4,7 - 3,3 HP | 2ª vel. 80/160 |         |              |                   |                       |                       |                |                |

| 2ª Velocidad Opcional |                          |             |
|-----------------------|--------------------------|-------------|
| Código                | Voltaje                  | RPM espiral |
| <b>AMAS.31</b>        | 750-550 W (1 / 0,75 HP)  | 90/180      |
| <b>AMAS.32</b>        |                          |             |
| <b>AMAS.33</b>        | 1500-1100 W (2 / 1,5 HP) |             |
| <b>AMAS.34</b>        |                          |             |

### Opciones (Bajo pedido)

- Temporizador 0÷30 minutos (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30)
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas
- Interruptor de sobrecalentamiento
- Tapa rejilla de acero inox. (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30)

### limpieza cabezal fijo

El cabezal al no ser extraíble se tiene que limpiar introduciendo las manos en la cubeta.



Estructura recubierta con pintura antirrayado.



Cuba fija, espiral y barra para romper la masa en acero inox.



Tapa rejilla en acero inox de serie. (AMASA.1/6 y AMAS.30)



Tapa policarbonato de serie. (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30). Microinterruptor de seguridad en la tapa.

Preparación dinámica

# 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,...

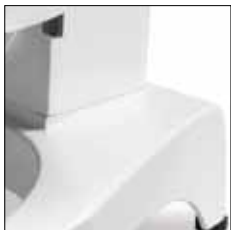
(Bajo pedido)



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.

|                                      | AMAS20                | AMAS21                                  | AMAS22                | AMAS23                | AMAS24                | AMAS25                |
|--------------------------------------|-----------------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Precio</b>                        | <b>2.962 €</b>        | <b>4.054 €</b>                          | <b>7.484 €</b>        | <b>7.952 €</b>        | <b>23.388 €</b>       | <b>26.508 €</b>       |
| <b>Potencia</b>                      | 370 W / 1 Hp          | 550 W / 1-3 Hp                          | 750 W / 1-3 Hp        | 1100 W / 3 Hp         | 3000 W / 3 Hp         | 3700 W / 3 Hp         |
| <b>Voltaje</b>                       | 230 V / 1N / 50 Hz    | 230 V / 1N / 50 Hz - 400 V / 3N / 50 Hz | 400 V / 3N / 50 Hz    |                       |                       |                       |
| <b>Velocidad</b>                     | 78/179/309 RPM        |   |                       |                       | 70/210/360 RPM        |                       |
| <b>Dimensiones cuba</b>              | 10 l<br>Ø 245x220h mm | 20 l<br>Ø 320x280h mm                   | 30 l<br>Ø 370x350h mm | 40 l<br>Ø 390x370h mm | 60 l<br>Ø 460x410h mm | 80 l<br>Ø 500x470h mm |
| <b>Peso</b>                          | 37 kg                 | 98 kg                                   | 195 kg                | 200 kg                | 450 kg                | 520 kg                |
| <b>Medidas (ancho/profundo/alto)</b> | 400x480x650h mm       | 550x560x900h mm                         | 580x650x1050h mm      | 620x685x1050h mm      | 800x930x1500h mm      | 840x950x1500h mm      |

Cantidades máximas aconsejadas para los diversos tipos de elaboración

|   |          |                     | AMAS20      | AMAS21 | AMAS22 | AMAS23 | AMAS24 | AMAS25 |
|---|----------|---------------------|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|    | Batidor  | Nata montada        | Por volumen |        |        |        |        |        |
|   |          | Merengue            | 0,5 kg      | 1,5 kg | 2,2 kg | 3 kg   | 4,5 kg | 6 kg   |
|   |          | Bizcocho            | 10          | 30     | 45     | 60     | 90     | 120    |
|   |          | Claras de huevo     | 12          | 32     | 48     | 64     | 96     | 128    |
|  | Espátula | Puré                | 3,5 kg      | 10 kg  | 15 kg  | 20 kg  | 30 kg  | 40 kg  |
|   |          | Azúcar fondant      | 2 kg        | 6 kg   | 9 kg   | 12 kg  | 18 kg  | 24 kg  |
|   |          | Carnes              | 3,5 kg      | 10 kg  | 15 kg  | 20 kg  | 30 kg  | 40 kg  |
|  | Gancho   | Pizza               | 2 kg        | 5 kg   | 7,5 kg | 10 kg  | 15 kg  | 20 kg  |
|   |          | Pan                 | 2 kg        | 6 kg   | 9 kg   | 12 kg  | 18 kg  | 24 kg  |
|   |          | Pasta frola         | 1,5 kg      | 4 kg   | 6 kg   | 8 kg   | 12 kg  | 16 kg  |
|   |          | Masa petits-choux   | 1,5 l       | 4 l    | 6 l    | 8 l    | 12 l   | 16 l   |
|   |          | Masa para bollos    | 2 kg        | 5 kg   | 7,5 kg | 10 kg  | 15 kg  | 20 kg  |
|   |          | Masa para croissant | 2 kg        | 5 kg   | 7,5 kg | 10 kg  | 15 kg  | 20 kg  |

\*accesorios en dotación en todos los modelos.

## ACCESORIOS INCLUIDOS EN DOTACIÓN



3 velocidades.  
Temporizador  
0-15 min (sólo en  
AMAS24/25).



Carro extracción cuba  
(AMAS25)