Bernad®
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1RM20R · Rev. 01 · 10/2026

AMASADORA-MEZCLADORA RM-20

Amasadora-mezcladora de sobremesa de acero inoxidable con cuba de 20 litros

ACERO INOXIDABLE | 20 LITROS | MEZCLA Y AMASADO | PALAS DESMONTABLES



DESCRIPCIÓN

Las palas giran en los dos sentidos: en uno mezclan y en el otro amasan eliminando el aire de la masa, para un mezclado homogéneo y sin burbujas que favorece el curado del embutido.

Trabaja igual con poca cantidad que a plena carga, absorbe mucho líquido y permite controlar bien la humedad. Desmontando los rompedores sirve también para masajear.

Palas en T desmontables a mano sin herramientas y cuba volcable para el vaciado. Transmisión por motorreductor muy silencioso.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Acero inoxidable AISI 304.
- Palas en T desmontables sin herramientas.
- Cuba volcable para el vaciado.
- Doble sentido de giro de las palas.

DATOS PRINCIPALES					
Cuba	**20 l**	Carga	**± 12 kg**	Motor III	**0,33 HP**
Motor II	**0,33 HP**	Palas	**En T**	Peso neto	**29 kg**

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	MOTOR
1RM20R	RM-20	**Trifásica 230/400 V · 50 Hz**	0,33 HP
1RM20A	RM-20	**Monofásica 230 V · 50 Hz**	0,33 HP

Mainca ofrece la versión trifásica y la monofásica.

APLICACIONES

Industria cárnica (embutidos, hamburguesas, masas), hostelería y catering: aliñar ensaladas, mezclar alimentos y condimentar.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.
Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)
www.josebernad.com
T: +34 967 219 649