

AE05G2

G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Panel de control digital.
- 3 velocidades. v1 (amasado inicial de ingredientes) v2 (amasado de masas convencionales) ME (amasado de masas especiales con alto nivel de hidratación).
- Tazón en acero inox 304.
- Mecánica con cadenas y correas.
- Espiral de hierro fundido con baño de estaño.
- Estructura en acero con pintura epóxica.

Ideal para todo tipo de masas. Equipo pequeño para laboratorios, casa, hoteles, restaurantes y similares que necesiten un equipo de trabajo intenso en poco espacio. Bajo nivel de ruido.



CAPACIDAD 5 KG MASA, HARINA 3 KG
127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.88 KWH

KG:
40 KG

HP:
MOTOR 1/2 HP

RPM:
3 VELOCIDADES 94 RPM,
178 RPM, 255 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
294 X 577 X 570 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.