

**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.