

AE80G2

G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Silenciosa transmisión por medio de bandas y cadenas.
- Control digital de velocidad y tiempo programable.
- Cambio de velocidad automático o manual.
- Rejilla protectora y cuerpo en acero SAE 1020.
- Tazón en acero inoxidable, espiral en hierro con baño de estaño y con iluminación interna.
- Acabado de alta resistencia en pintura epóxica.
- Patas niveladoras.



Ideal para amasar masas pesadas de panadería como panes (francés, baguette, sirio, italiano, casero, pan, integral, hamburguesa y artesanal), panettone, donuts, brioches, croissants, tartas y pizzas.

CAPACIDAD 80 KG MASA, HARINA 46KG
220 V TRIFÁSICA

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 9.20KWH

KG:
545 KG

HP:
MOTOR 5/8 HP

RPM:
2 VELOCIDADES 120 RPM,
240 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
1530 X 780 X 1290MM

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