

**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.