

AE25G2

G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Silenciosa transmisión por medio de bandas.
- 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.
- Acabado de alta resistencia en pintura epóxica.

Ideal para amasar todo tipo de masas para pizzería, panaderías y similares con humedad superior al 50%. Tiempo de preparación de 12 a 15 minutos para pan francés.



CAPACIDAD 25 KG MASA, HARINA 15 KG
220 V BIFÁSICA

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 2.86 KWH

KG:
146 KG

HP:
MOTOR 3 HP

RPM:
2 VELOCIDADES 105 RPM,
209 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
490 X 971 X 1030MM

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