

AE80G2

G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Silenciosa transmisión por medio de un conjunto tensor de bandas y cadenas para un mejor desempeño.
- Con nuevo panel para selección de modo automático o manual.
- Cuenta con un nuevo interruptor eléctrico de secuencia para protección de voltaje.
- 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.
- 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 90 RPM,
180 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.