

AE60G2

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 60 KG MASA, HARINA 36KG**  
220 V TRIFÁSICA

 **KWH:**  
CONSUMO ELECTRICO 2.4KWH

 **KG:**  
265 KG

 **HP:**  
MOTOR 2.5/4 HP

 **RPM:**  
2 VELOCIDADES 120 RPM,  
240 RPM

 **MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**  
640 X 1160 X 1300MM

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