

AE80LT

G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Transmisión y baleros reforzados para trabajo continuo.
- Temporizador digital con cambio automático de velocidad.
- 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%.



CAPACIDAD 80 KG MASA, HARINA 48KG
220 V TRIFÁSICA

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 5.15KWH

KG:
513KG

HP:
MOTOR 4/6.3 HP

RPM:
2 VELOCIDADES 108 RPM,
216 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
850 X 1350 X 1460MM

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