

**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.