



AMASADORA ESPIRAL 25 KG. 1 VELOCIDAD MONOFÁSICA G. PANIZ

CODIGO: 6472

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panificación, como panes (francés, baguette, sirio, italiano, casero, de molde, integral, de hamburguesa y artesanal), panetones, donuts, brioches, croissants, empanadas y pizzas.
- La amasadora espiral es el equipo ideal para la producción de masas en régimen de trabajo intenso, con bajo nivel de ruido, mezclando la masa con cuidado, desarrollando la estructura del gluten y alcanzando el punto de velo.
- Capacidad: 25 kg de masa lista;
- Panel de control frontal superior:
- Panel ANALÓGICO, UNA velocidad, monofásica, con botón de encendido/apagado/reinicio.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas; 2 velocidades (opción de 1 velocidad en la versión monofásica)
- Amplia apertura de la rejilla, facilitando el manejo
- Motor potente
- Cuba giratoria en acero inoxidable 304, estampada en una sola pieza
- Batidor espiral en hierro fundido
- Estructura robusta en acero al carbono con pintura epoxi blanca o en acero inoxidable 430.



Categorías: Amasadoras Industriales, Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Pizzerías

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panificación, como panes (francés, baguette, sirio, italiano, casero, de molde, integral, de hamburguesa y artesanal), panetones, donuts, brioches, croissants, empanadas y pizzas.
- La amasadora espiral es el equipo ideal para la producción de masas en régimen de trabajo intenso, con bajo nivel de ruido, mezclando la masa con cuidado, desarrollando la estructura del gluten y alcanzando el punto de velo.
- Capacidad: 25 kg de masa lista;
- Panel de control frontal superior:
- Panel ANALÓGICO, UNA velocidad, monofásica, con botón de encendido/apagado/reinicio.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas; 2 velocidades (opción de 1 velocidad en la versión monofásica)
- Amplia apertura de la rejilla, facilitando el manejo
- Motor potente
- Cuba giratoria en acero inoxidable 304, estampada en una sola pieza
- Batidor espiral en hierro fundido
- Estructura robusta en acero al carbono con pintura epoxi blanca o en acero inoxidable 430.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 25 kg.
Potencia: 2,86 kWh.
Medidas: 1030x490x960mm
Peso: 146 kg.