



G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL 40 KG. 1 VELOCIDAD MONOFÁSICA G. PANIZ

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panadería, como panes (francés, baguette, sirio, italiano, casero, de molde, integral, de hamburguesa y artesanal), panetones, donuts, brioche, 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: 40 kg de masa lista.
- Panel de control frontal superior.
- Panel ANALÓGICO, monofásica de UNA velocidad con botón de encendido/apagado/reinicio.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas, 1 velocidad.
- 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.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 6473

Categorías: [Amasadoras Industriales](#),
[Amasanderías](#), [COCCION ALTA](#)
[PRODUCCION](#), [Pastelerías](#), [Pizzerías](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad: 40 kg.

Potencia: 2,86 kWh.

Medidas: 1250x600x1160mm

Peso: 246 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292