



G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL 60 KG. MASA LISTA G. PANIZ

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panadería, como panes (francés, baguette, pita, 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: 60 kg de masa lista; Panel de control frontal superior:
- Panel ANALÓGICO en la versión monofásica de UNA velocidad 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
- Tazón giratorio en acero inoxidable 304, estampado 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



SKU: 6475

Categorías: [Amasadoras Industriales](#),
[Amasanderías](#), [Cocción Alta Producción](#),
[Pastelerías](#), [Pizzerías](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad: 60 kgs.

Potencia: 2,3 kW/h

Medidas: 1300x640x1200 mm.

Peso: 265 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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