

**AE15G2**

**G.PANIZ**

# AMASADORA ESPIRAL

## PANADERÍA

- Silenciosa transmisión por medio de bandas.
- Control digital de velocidades.
- 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%. Tiempo de preparación de 12 a 15 minutos para pan francés.



**CAPACIDAD 15 KG MASA, HARINA 9 KG**  
220 V BIFÁSICA

**KWH:**  
CONSUMO ELECTRICO 1.8 KWH

**KG:**  
87 KG

**HP:**  
MOTOR 1 1/2 HP

**RPM:**  
3 VELOCIDADES 120 RPM,  
240 RPM, 300RPM

**MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**  
400 X 810 X 800MM

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