




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/ae60l-gpaniz>

Amasadora de espiral

AE-60L

La Amasadora de Espiral **AE-60L** es un equipo industrial de alto rendimiento, diseñado específicamente para la preparación de masas en establecimientos con demanda intensiva. Sus componentes de grado industrial y características técnicas superiores garantizan resultados profesionales consistentes.

Descripción comercial

Equipo desarrollado para preparar todo tipo de masas en panaderías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intensos.

- Mayor apertura de la rejilla que facilita su manipulación.
- Bifásico 220V.2 velocidades.
- Engranajes en acero SAE 1020.
- Cadenas tipo ASA en acero templado.
- Ejes rectificadas y templados.
- Tina de acero inoxidable 304, sin soldaduras.
- Equipo más robusto de su categoría.

Especificaciones

- Capacidad máxima de masa lista: 60 kilogramos
- Capacidad de masa mínima lista: 10 kilogramos
- Consumo bifásico: 2,2 kW/h
- Dimensiones (ancho x largo x alto): 640x1200x1300
- Motor: Bifásico 3 Hp 220 V
- Peso: 265 kilogramos
- Cantidad máxima de harina: 36 kilogramos
- Cantidad mínima de harina: 6 kilogramos

