

Amasadora y extrusora

AME-05

La amasadora y extrusora **AME-05** es un equipo profesional diseñado para la producción eficiente de pasta fresca y galletas. Con una capacidad de amasado de 5 kg y una producción de 15 kg/h, incorpora componentes de primera calidad como caracol y boquilla de bronce, además de una tolva de alimentación en acero inoxidable.



0.36 KWH
Consumo eléctrico


Descripción comercial

Equipo desarrollado para la elaboración de diferentes tipos de pasta en restaurantes, hoteles, ambiente del hogar y similares.

Especificaciones

- Acompaña extrusora para espaguetis, pasta, capeletti, fideos, tagliatelle, tortéi y cuatro tipos de galletas.
- Acompaña 9 trellados (incluso para galletas, 2 en bronce).
- Motor potente y de alto rendimiento.
- Caracol y boquilla de bronce.
- Tolva de alimentación en acero inoxidable.
- Amasadora: 5,0 Kg
- Extrusora: 15 kg/h
- KWH: Consumo eléctrico 0.36 KWH
- KG: 64 KG
- HP: 1/2 HP
- CM (ancho x largo x alto): 82 x 39 x 62 cm



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/ame05-gpaniz>