




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/ae5-g2-gpaniz>

Amasadora de espiral

AE5-G2

La Amasadora de Espiral **AE5-G2** es un equipo profesional diseñado para optimizar los procesos de amasado en pequeña escala. Con capacidad para 5 kg de masa y construcción en materiales de alta calidad, ofrece versatilidad y precisión en sus tres velocidades de operación, garantizando resultados consistentes en cada uso.

Descripción comercial

Ideal para todo tipo de masas. Equipo pequeño para laboratorios, casa, hoteles, restaurantes y similares que necesiten un equipo de trabajo intenso en poco espacio. Bajo nivel de ruido

- Panel de control digital
- 3 velocidades. V1 (amasado inicial de ingredientes) v2 (amasado de masas convencionales) ME (amasado de masas especiales con alto nivel de hidratación)
- Tazón en acero inoxidable 304
- Mecánica con cadenas y correas
- Espiral de hierro fundido con baño de estaño
- Estructura en acero con pintura epóxica

Especificaciones

- | | |
|----------------------------------|--|
| ■ Marca: Gpaniz | ■ Motor: 1/2 HP |
| ■ Modelo: AE5-G2 | ■ Consumo: 0.88 kW/h |
| ■ Capacidad máxima de masa: 5 kg | ■ Dimensiones: 570 x 294 x 577 mm |
| ■ Capacidad mínima: 0.8 kg | ■ Peso: 40 kg |
| ■ Harina máxima: 3 kg | ■ Rpm: 3 velocidades
94 rpm, 178 rpm, 255 rpm |
| ■ Voltaje: 127V | |



1/2 HP
Motor