




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/ae15l-gpaniz>

Amasadora de espiral

AE15L

La amasadora de espiral **AE15L** de GPANIZ es un equipo profesional diseñado para garantizar la máxima eficiencia y durabilidad en la preparación de masas. Con su robusta construcción en acero inoxidable y componentes de alta calidad, representa la solución ideal para panaderías y establecimientos con alta demanda de producción.



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.
- 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.
- Bifásico 220V.2 velocidades.

Especificaciones

- Capacidad máxima de masa lista 15 kilogramos
- Capacidad máxima de masa lista 15 kilogramos
- Consumo bifásico kWh
- Dimensiones (ancho x largo x alto) 400x810x800mm
- Motor HP 220 V
- Peso 87 kg
- Energía bifásica 1.1hw
- Cantidad máxima de harina 9 kilogramos
- Cantidad mínima de harina 1,5 kg
- Rotaciones por minuto 120/241

HP 220 V
Motor