



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/ae-80l-gpaniz>

Amasadora de espiral

AE-80I

La Amasadora de Espiral **AE-80I** GPANIZ representa la evolución en equipamiento industrial para panadería y pizzería. Su diseño robusto en acero SAE 1020, combinado con componentes de alta calidad y control digital, garantiza un rendimiento superior y consistente en la producción de masas profesionales.



Descripción comercial

- Transmisión y baleros reforzados para trabajo continuo.
- Temporizador digital con cambio automático de velocidad.
- 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%

Especificaciones

- Capacidad 80 kg masa, harina 48kg 220 v trifásica
- Kwh: consumo eléctrico 5.15kwh
- Kg: 513kg
- Hp: motor 4/6.3 hp
- Rpm: 2 velocidades 108 rpm, 216 rpm
- Mm (ancho x largo x alto): 850 x 1350 x 1460mm