



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mes-25-gastromaq>

# Amasadora de espiral

## MES-25

Descubre la eficiencia en tu negocio con la Amasadora **MES-25** de GASTROMAQ. Su diseño ergonómico y sistema de seguridad integrado te permiten producir más mientras cuidas de tu equipo. La solución ideal para panaderías que buscan calidad y productividad.



**1.5 KWH**  
Consumo eléctrico

### Descripción comercial

- Equipada con rejilla de seguridad impidiendo al usuario el acceso directo a las partes móviles del equipo.
- Espiral en hierro con baño de estaño.
- Tazón en acero inoxidable.

Ideal para mezclar y amasar masas medias con humedad superior al 50% y que requieran un amasado con altas revoluciones.

### Especificaciones

- Capacidad 25 kg masa, 15 kg harina 220 v bifásica
- Consumo eléctrico: 1.5 kwh
- Rpm: 1 velocidad 201 rpm
- Kg: 148 kg
- Hp: 2 hp
- Dimensiones: (ancho x largo x alto): 325 x 865 x 875 mm