



G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL 40 KG. 1 VELOCIDAD MONOFÁSICA G. PANIZ

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panadería, como panes (francés, baguette, sirio, italiano, casero, de molde, integral, de hamburguesa y artesanal), panetones, donuts, brioches, croissants, empanadas y pizzas.
- La amasadora espiral es el equipo ideal para la producción de masas en régimen de trabajo intenso, con bajo nivel de ruido, mezclando la masa con cuidado, desarrollando la estructura del gluten y alcanzando el punto de velo.
- Capacidad: 40 kg de masa lista.
- Panel de control frontal superior.
- Panel ANALÓGICO, monofásica de UNA velocidad con botón de encendido/apagado/reinicio.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas, 1 velocidad.
- Amplia apertura de la rejilla, facilitando el manejo.
- Motor potente.
- Cuba giratoria en acero inoxidable 304, estampada en una sola pieza.
- Batidor espiral en hierro fundido.
- Estructura robusta en acero al carbono con pintura epoxi blanca o en acero inoxidable 430.



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SKU: 6473

Categorías: [Amasadoras](#), [Amasanderias](#),
[COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Pastelerias](#),
[Pizzerías](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 40 kg.

Potencia: 2,86 kWh.

Medidas: 1250x600x1160mm

Peso: 246 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl