



G.PANIZ

AMASADORA ESPIRAL 60 KG. MASA LISTA G. PANIZ

\$4.579.850 Neto

- Para la producción de los más variados tipos de masas pesadas de panadería, como panes (francés, baguette, pita, 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: 60 kg de masa lista; Panel de control frontal superior:
- Panel ANALÓGICO en la versión monofásica de UNA velocidad con botón de encendido/apagado/reinicio.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas; 2 velocidades (opción de 1 velocidad en la versión monofásica); Amplia apertura de la rejilla, facilitando el manejo
- Motor potente
- Tazón giratorio en acero inoxidable 304, estampado 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**



CODIGO: 6475

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

Etiquetas: [Amasador industrial](#), [Amasadora de pan](#), [Amasadora industrial](#), [Amasadoras](#),
[Amasadoras industriales](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 60 kgs.

Potencia: 2,3 kW/h

Medidas: 1300x640x1200 mm.

Peso: 265 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl