MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



AMASADORA ESPIRAL DIGITAL AUTOMÁTICA 40 KG. 2 VELOCIDADES TRIFÁSICA 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 DIGITAL en la versión trifásica de DOS velocidades, con teclas de encendido/apagado/reinicio, control de velocidades manual/automático, TEMPORIZADOR para la programación del tiempo en cada velocidad y pantalla indicadora.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas, 2 velocidades.
- 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.

SKU: 6474
Categorías: Amasadoras, Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Pizzerías

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 40 kg.
Potencia: 2,86 kWh.
Medidas: 1250x600x1160mm
Peso: 246 kg.