MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



AMASADORA ESPIRAL DIGITAL AUTOMÁTICA 80 KG. TRIFÁSICA G. PANIZ

- 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: 80 kg de masa lista
- Panel de control frontal superior DIGITAL, con DOS velocidades, teclas de encendido/apagado/reinicio, control de velocidades manual/automático, TEMPORIZADOR para la programación del tiempo en cada velocidad, ILUMINACIÓN del tazón y pantalla indicativa.
- Mecánica resistente y silenciosa por correas y cadenas
- 2 velocidades
- 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 o en acero inoxidable 304
- Estructura robusta en acero al carbono con pintura epoxi blanca o en acero inoxidable 430.
- Sistema de contención de la harina
- Pata niveladora

SKU: 6476
Categorías: Amasadoras, Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Pastelerias, Pizzerías

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 80 kg.
Potencia: 5,15 KWh.
Medidas: 1460x850x1350 mm.
Peso: 513 kg.