

LÍNEA PANADERÍA

Amasadora GPaniz
AE-40 220v

TIERRAS BAJAS



Características

- • Amasadoras para preparar todo tipo de masas en pizzerías, cocinas industriales, hoteles, panaderías, entre otros.
- • Cuerpo de acero pintado y tapa superior de fibra de vidrio.
- • Sistema de espiral que proporciona una mayor homogeneidad de la masa.
- • Alta resistencia en ambientes de trabajo constante.

Modelo	AE-40-220
Capacidad	25 kg
Motor	2 HP- 3300W
Velocidad	1
Voltaje	220/50HZ
Pot. Encendido	1.5kw
Peso	180kg
Dimensiones	600x1110x1200 mm