

AMASSADEIRAS ESPIRAIS

Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massas em panificadoras, pizzarias, hotéis e similares com regimes de trabalho intenso.

Painel de controle digital frontal.

Abertura maior da grade que facilita o manuseio.

Batedor espiral em ferro fundido.

Cuba giratória em aço inox, sem soldas.

Modelos **AE03G2, AE05G2, AE10G2 e AE15G2** com TRÊS velocidades. Demais modelos com DUAS velocidades.

Em epóxi ou aço inox.

Mecânica robusta com correias e correntes. Eixos retificados e temperados.

Temporizador digital nos modelos **AE25G2, AE40G2, AE60G2 e AE80G2**.

Motor potente.

Baixo nível de ruído.

Opção de UMA velocidade nos modelos monofásicos **AE05G2, AE10G2, AE25G2, AE40G2 e AE60G2**.



AE05G2, AE10G2 e AE15G2



Painel Digital
(três velocidades)



Painel Analógico
(uma velocidade)



Massa de alta hidratação
(Velocidade ME)



Massa convencional

AMASSADEIRAS ESPIRAIS

AE 03 G2 | AE 05 G2 | AE 10 G2 | AE 15 G2 | **AE 25 G2** | AE 40 G2 | AE 60 G2 | AE 80 G2



Capacidades que se adequam ao seu negócio.



Equipamento certificado pelo OPC 0070
conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Monofásicas

G.P	AE 80 G2	AE 60 G2	AE 40 G2	AE 25 G2 C/I	AE 25 G2	AE 15 G2	AE 10 G2	AE 05 G2	AE 03 G2
	-	3,0 Cv	3,0 Cv	3,0 Cv	-	1,5 Cv	1,0 Cv	1,2 Cv	1,2 Cv
	-	2,8 kwh	2,8 kwh	2,13 kwh	-	1,8 kwh	1,54 kwh	0,88 kwh	1,2 kwh

Trifásicas

	4,0 / 6,3 Cv	2,5 / 4,0 Cv	2,5 / 4,0 Cv	-	1,6 / 2,5 Cv	0,8 / 1,25 Cv	-	-	-
	4,6 kW/h	2,4 kW/h	2,4 kW/h	-	1,50 kW/h	1,8 kW/h	-	-	-
	80kg	60kg	40kg	25kg	25kg	15kg	10kg	5kg	3kg
	1530x780x1290	1300x600x1160	1250x600x1160	1030x490x970	1030x490x970	800x370x814	610x370x665	570x294x577	630x270x510
	545kg	285kg	245kg	146kg	146kg	87kg	57kg	40kg	25kg
	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	-	-

Opção de raspador para pão de queijo na AE 40 G2, AE 60 G2 e AE 80 G2.

AE 03 G2, AE 05 G2, AE 10 G2 e AE 15 G2

3
velocidades

Velocidade V1:
realiza a mistura
inicial dos
ingredientes

Velocidade V2:
amassa e atinge
o "ponto do véu"
de massas
convencionais

Velocidade ME:
amassa e atinge
o "ponto do véu"
de massas especiais
com alto nível de hidratação



AE 80G2

AE 80 G2

- 2 velocidades.
- Iluminação da cuba.
- Sistema de contenção de farinha.
- Sapata niveladora.
- Opção de batedor espiral em aço inox 304.

CILINDRO SOVADOR

CS 500



Ideal para sovar massas em panificadoras de médio porte e similares.

- 2 motores, sendo 1 por rolo.
- Regulagem de espessura com indicador visual.
- Maior diâmetro dos rolos.
- Utilização de correias, o que diminui o nível de ruído.
- Maior capacidade da categoria.
- Melhor custo/benefício do mercado.
- Disponível em inox ou chapa com pintura epóxi.

Opcional: Bandejas em aço inox.

	CS 500
	15 kg
RPM	115 rpm
	2 x 1,5 Cv
	3,20 kWh (monofásico) 2,80 kWh (trifásico)
	1650x800x1410
	180kg



CILINDRO SOVADOR SEMIAUTOMÁTICO

CS 500 SA



Desenvolvido para sovar massas em panificadoras de médio porte e similares, auxiliando na ergonomia e produtividade.

- Regulagem de espessura com indicador individual.
- Esteiras para transporte da massa aos rolos.
- Disponível em inox ou chapa com pintura epóxi.

Opcional:
enfarinhador elétrico

	CS 500 SA
	15 kg
RPM	115 rpm
	2 x 1,5 Cv
	5 kWh
	1580x810x1095 (com enfarinhador)
	180kg



BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

BP 05 RP | BP 08 RP | **BP 12 RP**

Desenvolvido no preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares em regime de trabalho intenso. Seu design compacto e moderno garante maior durabilidade e baixo nível de ruído.

Transmissão por caixa de redução.

Motor potente e econômico.

Batedores em alumínio.

Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes.

Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência.

Cuba em aço inox.

Design robusto e compacto.

Alta durabilidade e baixo índice de manutenção.

Disponível em epóxi ou aço inox.

G.P	BP 05 RP	BP 08 RP	BP 12 RP
	5 litros	8 litros	12 litros
	1/4 Cv	1/4 Cv	1/2 Cv
	0,19 kWh	0,20 kWh	0,38 kWh
	615x266x485	670x290x490	725x335x555
	23 kg	27kg	34 kg
	NR 12	NR 12	NR 12

