

Amassadeira Espiral AE05 G2 - 3 velocidades



5 kg



0,8 kg



0,88 kW/h



570 x 294 x 577mm



1/2 CV



40 kg



3 kg



0,5 kg



127 ou 220V Monofásico

Para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação, como pães básicos, de alta hidratação, fermentação natural, pães doces e pizzas. A masseira espiral é o equipamento ideal para a produção de massas em regime de trabalho intenso, com baixo nível de ruído, misturando a massa com cuidado, desenvolvendo a estrutura do glúten e atingindo o ponto de véu.

- Capacidade: 05 kg de massa pronta;
- Painel de controle digital;
- Três velocidades: V1 (realiza a mistura inicial dos ingredientes), V2 (amassa e atinge o “ponto de véu” de massas convencionais e ME (amassa e atinge o “ponto de véu” de massas especiais com alto nível de hidratação);
- Variação de velocidades através de inversor de frequência, na versão de três velocidades;
- Potência: 0,5 CV
- Cuba giratória em aço inox 304 estampada em peça única;
- Ampla abertura da grade;
- Mecânica robusta com correntes e correias;
- Baixo nível de ruído;
- Batedor espiral em ferro fundido com revestimento em estanho;
- Estrutura robusta e compacta em aço.
- Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria Inmetro – 148/2022. Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1- IEC 60.335-2-64.