

Amassadeira Espiral AE25G2 - com inversor



25 kg	4,2 kg	2,13/2,13 kWh	1.030x490x960mm	3 CV (mono)	146 kg	15 kg	2,5 kg

Para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação, como pães (francês, baguette, sírio, italiano, caseiro, de forma, integral, hamburguer e artesanal), panetones, donuts, brioches, croissants, empadas e pizzas. A amassadeira 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: 25 kg de massa pronta;
- Painel de controle frontal superior DIGITAL, com DUAS velocidades, teclas de liga/desliga/reset, controle de velocidades manual/automática, TEMPORIZADOR para a programação do tempo em cada velocidade e display indicativo.
- Mecânica resistente e silenciosa por correias e correntes;
- Ampla abertura da grade, facilitando o manuseio;
- Motor potente;
- Cuba giratória em aço inox 304, estampada em peça única;
- Batedor espiral em ferro fundido;
- Estrutura robusta em aço carbono com pintura epóxi branca.
- Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria Inmetro-148/2022. Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 - IEC 60.335-2-64