

Modeladora de Massas/Pão – G.paniz MPS-500



Pães até 500g 0,35 kWh 1110X740X750 120 Kg 1/4 Cv

Para modelar pães enrolando a massa. Projetada como modeladora de massas de pão, com capacidade de modelar pães de até 500g.

Atende demanda de cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

É fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi. Possui um gabinete fechado, com mancais, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros, sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para a troca do mesmo.

- Capacidade: até 500g
- Potência nominal: ¼ cv
- Sistema patenteado de troca de feltro, mais rápido e econômico.
- Botão de Emergência: Desliga o equipamento em situações de risco.
- Estrutura/carenagem robusta em chapa de aço carbono com acabamento em pintura epóxi.
- Baixo nível de ruído.
- Com pedestal e rodízios.
- Tensão: 220v monofásico.