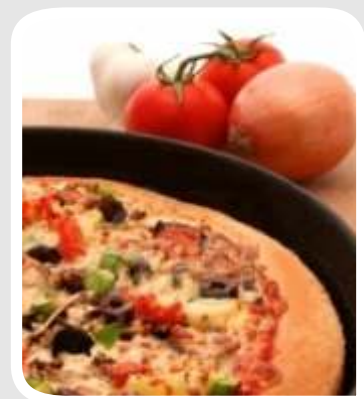


G.PANIZ[®]



AE 80L

Amassadeira Espiral
Amasadora Espiral
Spiral Kneading Machine



Amassadeira Espiral

Amasadora Espiral

Spiral Kneading Machine

AE 80L

Para preparar todos os tipos de massas em pizzarias, cozinhas industriais, hotéis, panificadoras e similares.

Características

- Eficiente, rápida e econômica, própria para trabalhos constantes
- Corpo em aço SAE 1020 estrutural com pintura epóxi
- Cuba giratória em aço inox 304
- Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores no eixo central
- Mancais em ferro fundido com rolamentos cônicos na tração do batedor da cuba
- Sistema de compensação de folgas decorrente do uso diário
- Engrenagens em aço SAE 1020 com correntes tipo ASA 60 de aço temperado
- Batedores em ferro fundido com banho de estanho
- Temporizador eletrônico para programação independente de funcionamento em primeira e segunda velocidade respectivamente
- Mudança de velocidade automática

Vantagens

Alta resistência em ambientes de trabalho constante, pois utiliza componentes de qualidade e dimensões superiores, sistema de espiral que proporciona uma maior homogeneização da massa.

AE 80L

Ideada para preparar todo los tipos de masas en pizzería, cocinas industriales, hoteles, panificadoras y afines

Características

- Eficiente, rápida y económica propia para trabajos constantes
- Cuerpo en acero inoxidable SAE 1020 con pintura epóxi
- Cubeta giratoria en acero inoxidable 304
- Rodillos del monobloque tipo reborde y rodamiento autocompensador en el eje central
- Rodillos en hierro fundido con rodamientos cónicos en la tracción del batidor de la cubeta
- Sistema de compensación de holgura causado por el uso diario
- Engranajes en acero SAE 1020 con correas tipo ASA 60 en acero templado
- Batidor en hierro fundido con bañado en estaño
- Temporizador electrónico para programación independiente de funcionamiento en primera y Segunda velocidad, respectivamente
- Cambio automático de velocidad

Vantajas

Posee alta resistencia a un trabajo constante, ya que esta fabricada con componentes de calidad y dimensiones superiores, el sistema de espiral le confiere homogeneidad a la masa.

AE 80L

Ideal to prepare all sorts of dough for pizzerias, industrial kitchens, hotels, bakeries and alike

Features

- Efficient, quick and economic. Perfect for continuous work
- Body in SAE 1020 structural steel with epoxy finishing
- Rotating bowl in stainless steel 304
- Flange type mono-block bearings and self-compensating ball bearings on the central axle
- Cast iron bearings with conical ball bearings on the beaters and bowl traction
- Compensation system for gaps due to daily use
- Gears in SAE 1020 steel with tempered steel chains of ASA 60 type
- Beaters in plated cast iron
- Electronic timer for independent programming using the first and second speeds, respectively
- Automatic speed changing

Advantages

High resistance due to the use of quality components and larger dimensions when continuous work is required. The spiral system confers higher dough homogeneity, making it a difference of this equipment

Especificações Técnicas

Capacidade 80 Kg de massa pronta

Potência motor 4,0/6,3 Cv, 8/4 poles

Velocidade Espiral 1ª=108 rpm / 2ª=216 rpm

Velocidade Cuba 1ª=15 rpm / 2ª=30 rpm

Peso Líquido 513 Kg

Peso Bruto 590 Kg

Dimensão Altura - 1460mm
Largura - 850mm
Profundidade - 1350mm

Especificaciones Tecnicas

Capacidad 80 Kg de mezcla

Potencia 4,0/6,3 Cv motor, 8/4 polos

Velocidad Espiral 1ª=108 rpm / 2ª=216 rpm

Velocidade Cubeta 1ª=15 rpm / 2ª=30 rpm

Peso Neto 513 Kg

Peso Bruto 590 Kg

Dimensiones Alto - 1460mm
Ancho - 850mm
Largo - 1350mm

Tecnical Specifications

Capacity 80 Kg of ready dough

Power 4,0/6,3 Cv motor, 8/4 poles

Spiral Speed 1ª=108 rpm / 2ª=216 rpm

Bowl Speed 1ª=15 rpm / 2ª=30 rpm

Net Weight 513 Kg

Gross Weight 590 Kg

Dimensions Height - 1460mm
Width - 850mm
Length - 1350mm

G.PANIZ®

G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Caixa Postal 8012 - CEP 95034-970
Fone: (54) 2101-3400 - Fax: (54) 2101-3408 - Caxias do Sul - RS
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br