VENTAMAQ

FICHA TÉCNICA

Equipos Ventamaq · equiposventamaq.cl

Amasadora de 25 kilos de masa Marca G.Paniz

Modelo AE25L | Marca G.Paniz | Línea de Panadería



Amasadora de 25 kilos de masa con estructura metálica pintada esmaltada al horno y bowl de acero inoxidable reforzado, 2 velocidades y control digital de velocidad. Diseñada idealmente para pizzerías, restaurantes y panaderías.

Lo más destacado

- ✓ 2 velocidades 105 y 209 RPM
- ✓ Silenciosa transmisión por medio de bandas
- ✓ Control digital de velocidad
- ✓ Tiempo programable
- ✓ Con cambio de velocidad automático o manual
- ✓ Rejilla protectora
- ✓ Tazón en acero inoxidable
- ✓ Espiral en hierro con baño de estaño

Especificaciones técnicas

Modelo	AE25L	Velocidades	2 velocidades 105 y 209 RPM
Voltaje	220 V	Transmisión	por medio de bandas
Tipo de corriente	Bifásica	Cuerpo	acero sae 1020
Consumo eléctrico	2.86 kwh	Tazón	acero inoxidable
Motor	3 hp	Espiral	hierro con baño de estaño
Capacidad	25 kg masa / 15 kg de harina	Medidas (frente x fondo x alto)	49 x 97.1 x 103 cm

Datos técnicos referenciales del equipo. Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.

¿Quieres cotizar este equipo?
WhatsApp +56 9 3613 8694 · ventas@equiposventamaq.cl

Gaspar de Orense 233, Estación Central, Santiago
equiposventamaq.cl · Envíos a todo Chile