

Amasadora de 40 kilos de masa Marca G.Paniz

Modelo AE40L

Marca G.Paniz

Línea de Panadería



Amasadora en espiral para producción de 40kg de masa, con estructura metálica pintada esmaltada al horno y bowl de acero inoxidable reforzado. Diseñada idealmente para pizzerías, restaurantes y panaderías.

Lo más destacado

- ✓ Estructura metálica pintada esmaltada al horno
- ✓ Bowl de acero inoxidable reforzado, para dar una mayor higiene y durabilidad
- ✓ Mezcla de manera homogénea generando texturas flexibles y elásticas
- ✓ Engranaje de acero SAE1020
- ✓ Cadena tipo asa 60 en acero templado
- ✓ De fácil uso y limpieza

Especificaciones técnicas

Modelo	AE40L	Bowl	acero inoxidable reforzado
Consumo	2,3 kw	Engranaje	acero SAE1020
Motor	2.0 HP	Cadena	tipo asa 60 en acero templado
Capacidad	40 kilos de masa – 25kg de harina	Dimensiones	Largo 640mm · Fondo 1270mm · Alto 1200mm
Velocidades	1 velocidad	Peso	245 Kilos
Tipo	Amasadora en espiral	Procedencia	Brasileña
Estructura	metálica pintada esmaltada al horno		

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