

Amasadora de Espiral con Cilindro Central AEF030

Descripción

Las amasadoras de la serie F de Fernetto son reconocidas por su capacidad para adaptarse a diferentes tipos de masa, tanto en pequeñas como en grandes cantidades, sin perder la esencia del proceso artesanal. Esto convierte a la amasadora AEF en el equipo ideal para producciones con una amplia variedad de productos

Especificaciones Técnicas

Estructura robusta en acero carbono esmaltado
 Espiral, batea y rejilla de protección en acero inoxidable
 Pies en acero inoxidable y ruedas
 Transmisión por correas en el espiral y la batea
 Batea con cilindro central y desagüe
 Permite amasar 5% de la capacidad total de la batea
 Panel de control digital

Diseñada para trabajar masas con un porcentaje de hidratación superior al 55 %



PAIS DE ORIGEN	PORTUGAL
CAPACIDAD DE HARINA	1,5 - 30 Kg
CAPACIDAD DE MASA	2,5 - 50 Kg
VOLUMEN BATEA	73 L
VELOCIDADES	8
CONTROL	DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	3,75 Kw
DIMENSIONES	570 x 1050 x 1270 mm
PESO	343 Kg

Enlace video: <https://www.youtube.com/watch?v=wUZO7ZfGi2U>