

Amasadora de Espiral con Cilindro Central AEF030



Descripción

Las amasadoras de la serie **F** de **Ferneto** 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, batea y transmisión
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
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	3,75 Kw
DIMENSIONES	620 x 1120 x 1270 mm
PESO	343 Kg



imagen referencial

