



## Amasadoras

### Amasadora de espiral

La amasadora de espiral se caracteriza principalmente por su extrema rapidez de amasado sin castigar ni calentar la masa.

Características principales:

- Chasis en chapa de acero de 5mm.
- Espiral cortapastas y artesa en acero inoxidable.
- Exacta posición del cortapastas en relación al espiral con un giro óptimo de la artesa.
- Panel de mando digital-programable (5 programas de amasado) con opción de trabajo en modo manual.
- La máquina está equipada con 2 potentes velocidades con un paso automático de 1ª a 2ª velocidad.
- Sistema de transmisión mediante poleas y correas trapezoidales que garantizan un mecanismo muy compacto y silencioso.

Modelos con capacidades desde 7 Kg hasta 30 Kg de harina.



MODELO MODÈLE MODEL	Cap. Harina Cap. Farine Flour cap.	Cap. Masa Cpa. Pâte Dough cap.	ANCHO Width Larg	LARGO Lenght Long	ALTO Height Haut	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
AME-7V	7	12	350	650	600	0,75	56
AME-12V	12	18	390	670	600	0,75	59
AME-12	12	18	390	670	600	0,6/0,83	59
AME-16V	16	25	430	780	710	1,125	92
AME-16	16	25	430	780	710	1/1,4	92
AME-24V	24	38	480	800	710	1,5	102
AME-24	24	38	480	800	710	1,275/2	102
AME-30V	30	50	530	920	920	1,5	177
AME-30	30	50	530	920	920	1,5/2,25	177
	Kg.	Kg.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.