

AMASADORA ESPIRAL AE 25



MARCA:
G.PANIZ

PROCEDENCIA:
Brasil.

CONSTRUCCIÓN:
Tazón en acero inoxidable 304.

FUNCIÓN:
Para realizar masas de pan para pizzerías, cocinas industriales, hoteles, panaderías y similares.

MOTOR:
3 CV, 1.6/2.5CV Trifásico

VELOCIDAD:
250 rpm.

PESO:
180 Kg.

CAPACIDAD:
1 @ harina. 25 kg. de masa lista.

DIMENSIONES:
900 x 450 x 890 mm (Alto/Ancho/Largo)

CARACTERÍSTICAS:
Una velocidad.
Tratamiento antiadherente.

VENTAJAS:
 -Eficiente, rápida y económica, propia para el trabajo constante.
 -Cuerpo en acero SAE 1020.
 -Recipiente en acero inoxidable.
 -Rejillas de protección en pintura epóxica.
 -Mayor durabilidad: Cojinetes monobloque, el los cuales brindan rodamientos auto compensadores.
 -Engranajes en acero SAE 1020, con corrientes tipo ASA 40 de acero templado.
 -Espirales en hierro con baño de estaño.
 -Terminación de alta resistencia, en pintura epóxica.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70298	Cadena ASA 40/1 0,88 cm	1
26	Rodamiento 6007 2RS	1
219	Retene 41252 42x62x7	1
26	Rodamiento 6007 2RS	1
70299	Cadena ASA 40/1 112cm	1
1230	Enmenda para cadena	1

	Referencia
Kit	12630097

"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com