

Amasadora Rápida a Espiral Digital

AER25



- 60 litros
- Calidad industrial pesada
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Reforzada para trabajo continuo
- Batea y espiral de Acero Inoxidable
- Dos velocidades

Equipos de mediana o alta producción

Permiten obtener un amasijo homogéneo en una menor cantidad de tiempo (50% menos que con una amasadora convencional).

Diseño óptimo

Con una buena toma de humedad por parte del gluten, este proceso logra aumentar la productividad de su fábrica. Además se obtiene una menor temperatura final de la masa, gracias al exclusivo diseño de espina de nuestro espiral.

Disminución de tiempos de producción

Estos equipos le permitirán, bajar los tiempos de producción, disminuir las horas de personal, simplificar y automatizar procesos, aumentar la calidad de sus productos y mejorar la rentabilidad de su negocio.

- **Equipo compacto para producir homogeneamente**
- **Panel digital con microcomputadoras**
- **Rejilla de protección con switch de seguridad**
- **Funcionamiento silencioso y bajo mantenimiento**
- **Función inversa**
- **Parada de emergencia**



Datos técnicos

AER25



Capacidad de harina	≤ 25 kgs
Voltaje	380 - 400 V / 50 Hz
Potencia	1.5 / 2.4 kW
Velocidad de la cuba	12.5 / 25 RPM
Velocidad del cabezal	125 / 250 RPM
Dimensiones	830 x 530 x 930 h mm
Peso	178 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.