



AMASSADEIRAS ESPIRAIS

Ideal para produção de massas de pães e pizzas de alta qualidade, como as de fermentação natural e alta hidratação.

AME5

AMASSADEIRA ESPIRAL 5 kg



BATA MASSAS DE QUALIDADE

Robusta, eficiente e fácil de usar, com motor potente, 4 velocidades e componentes em aço inoxidável, a Amassadeira Espiral 5 kg Skymssen.

CONSTRUÇÃO ROBUSTA

Estrutura reforçada em aço carbono com pintura epóxi branca, com polias e engrenagens de metal para maior durabilidade.



- ✓ Estrutura reforçada em aço carbono
- ✓ Tampa em polycarbonato transparente com dosador
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Espiral microfundida em aço inox
- ✓ Cuba giratória fabricada em aço inox
- ✓ 4 velocidades para misturar e bater diferentes massas



Espiral em aço inox



Tampa em polycarbonato transparente



Cuba estampada



SITE

MODELO	AME5
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 HP-CV
Consumo	0,37 KW/h
Dimensões [AxLxP]	515 x 325 x 570 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	715 x 480 x 700 mm
Volume do bojo	9 L
Capacidade (massa pronta)	5 Kg
Capacidade máxima de farinha	3 kg
Peso líquido / bruto	40,50 kg / 58,50 kg
Classificação fiscal [NCM]	84381000
EAN-13	7895707707443 7895707707436

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.