

AMASSADEIRAS ESPIRAIS



AEP-16



Capacidade de até
16 Kg
de massa pronta

AEP-24



Capacidade de até
24 Kg
de massa pronta

3 Meses de Garantia*

FICHA TÉCNICA:

As amassadeiras espirais Pietro são indicadas para bater massas de pizzas, esfihas, pães e produtos similares. São construídas com estrutura em aço carbono, pintura eletrostática e bacia em aço inox.

Sistema de batimento: Giratório com misturador espiral e bacia Inox;

Bacia: Inox de fácil limpeza (Material apropriado para uso em preparo de produtos alimentícios);

Grade de segurança: Impede o contato das mãos com o batedor e evita acidentes de operação;

Tampo de fechamento: Impede o contato com as partes móveis;

Motorização: Motor elétrico 220 v monofásico - 60 Hz;

Velocidade ajustável: AEP16 - 110 a 220 RPM, AEP24 - 150 a 280 RPM;

Velocidade da bacia: 8 a 18 RPM;

Pés de Borracha: Para melhor estabilidade.

	AEP-16	AEP-24
Capacidade:	16 kg de massa pronta	24 kg de massa pronta
Peso:	89 Kg	102 Kg
Medidas (C/L/A):	89,5x43x80 cm	93,5x48x81,5 cm
Potência:	1500 W	1800 W

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

* Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Visita técnica no estabelecimento do cliente incidirá em cobranças. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - MAI 26.

www.pietrofornos.com.br