

AMASSADEIRA ESPIRAL



3 Meses de Garantia*

AEP-8



Capacidade de até

8 Kg

de massa pronta

FICHA TÉCNICA:

A amassadeira espiral Pietro é indicada para bater massas de pizzas, esfihas, pães e produtos similares. É construída 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: AEP 8 - 110 a 220 RPM;

Velocidade da bacia: 8 a 18 RPM;

Pés de Borracha: Para melhor estabilidade.

	AEP-8
Capacidade:	8 kg de massa pronta
Peso:	83 Kg
Medidas (C/L/A):	86x39x73 cm
Potência:	1100 W

Pietro[®]
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

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

www.pietrofornos.com.br

* 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 - AGO/26.