

## Amasadora Rápida a Espiral

### Serie AER



- Panel de control digital
- Batea y espiral de acero inox.
- Dos velocidades
- Fácil limpieza y mantenimiento

# Características

Serie AER



## Características:

**Diseño y Construcción:** Fabricadas en acero inoxidable aptos para alimentos, garantizando higiene y durabilidad. Poseen panel digital con microcomputadora para un control preciso y fácil operación y cuentan con ruedas (según capacidad) para facilitar la movilidad.

**Funciones y Seguridad:** Cuentan con dos velocidades (baja y alta) para adaptarse a diferentes procesos de amasado. Posee función de retroceso que permite ajustar la mezcla con mayor precisión. En cuanto a su uso seguro, las amasadoras cuentan con rejilla de protección y parada de emergencia.

## Especificaciones destacadas:

- **Potencia:** Desde 1.1 KW (1.5 HP) hasta 11 KW (14 HP), dependiendo del modelo.
- **Velocidad del bowl:** Entre 12.5/25 RPM y 15/30 RPM.
- **Velocidad del agitador:** 125/250 RPM en toda la serie.
- **Voltaje:** Modelos en 220V o 380V según la capacidad.

# Accesorios

Serie AER

## Accesorios:

- Cortantes: 2 unidades incluidas en todos los modelos.
- Termómetro infrarrojo: Incluido para control de temperatura durante el proceso de amasado.



## Usos y aplicaciones:

Las amasadoras de la serie AER son máquinas esenciales para una amplia gama de industrias gastronómicas, proporcionando eficiencia, versatilidad y consistencia en el amasado. La versatilidad las convierte en un aliado indispensable para cualquier negocio que requiera un amasado rápido, uniforme y de alta calidad, optimizando los procesos y mejorando la productividad.

Sus principales usos y aplicaciones incluyen:

- **Panaderías y pastelerías:** Elaboración de masas para pan, facturas, croissants, etc.

Preparación de masas para pastelería, masas quebradas y bollería.

- **Pizzerías y restaurantes:** Mezcla homogénea de masas para pizzas de alta calidad.

Amasado de masas para pastas frescas y otros productos artesanales.

- **Cocinas industriales y producción masiva:** Ideales para producir grandes volúmenes de masas en menor tiempo.

Uso en la elaboración de productos congelados o precocidos.

- **Negocios gastronómicos artesanales:** Producción de panes y productos personalizados con control preciso de las proporciones y texturas. Perfectas para pequeños emprendimientos que buscan optimizar la calidad y reducir tiempos de trabajo.

# Datos técnicos

Serie AER

## Parámetros de rendimiento:

MODELO	AER4	AER8	AER12	AER25	AER75
Voltaje	220V	220V	220V	380V	380V
Frecuencia	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz
Potencia máx.	1.1 kW/1.5 HP	1.5 kW/2 HP	2 kW/2.6 HP	2.4 kW/3.2 HP	11 kW/14 HP
Volumen	8L	20L	30L	60L	125L
Capacidad harina	≤ 5 kg	≤ 8 kg	≤ 12 kg	≤ 25 kg	≤ 70 kg

## Funciones:

MODELO	AER4	AER8	AER12	AER25	AER75
Velocidad bowl	12.5/25	12.5/25	12.5/25	12.5/25	15/30
Velocidad agitador	125/250	125/250	125/250	125/250	125/250
Tablero comando digital	SI	SI	SI	SI	SI
Función retroceso	SI	SI	SI	SI	SI
Parada de emergencia	SI	SI	SI	SI	SI
Ruedas	NO	SI	SI	SI	SI
Rejilla de protección	SI	SI	SI	SI	SI

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

# Datos técnicos

Serie AER

## Accesorios:

MODELO	AER4	AER8	AER12	AER25	AER75
Termómetro infrarrojo	1	1	1	1	1
Cortante/Cornet	2	2	2	2	2

## Dimensiones:

MODELO	AER4	AER8	AER12	AER25	AER75
Tamaño equipo	540x320x550 mm	650x390x790 mm	770x440x850 mm	830x530x930 mm	1250x820x1430 mm
Peso equipo	60 Kg	93 Kg	117 Kg	178 Kg	635 Kg
Tamaño embalaje	640x415x670 mm	760x460x890 mm	830x500x970 mm	950x550x1050 mm	1500x980x1650 mm
Peso bruto	75 Kg	115 Kg	142 Kg	209 Kg	700 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*