

Giotec

AMASADORAS DE BRAZOS



-  **DOS VELOCIDADES** del movimiento de los brazos.
-  **MÁQUINA ROBUSTA Y SILENCIOSA.**
-  **ALTA EFICACIA DE AMASADO.**
-  **MUY POCO CALENTAMIENTO DE LAS MASAS.**
-  **PINTURA DE ALTA RESISTENCIA.**
-  **REJILLA DE PROTECCIÓN, HORQUILLA, BOL DE ACERO INOXIDABLE.**
-  **Diseñada, fabricada y ensamblada en PORTUGAL bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**



Una máquina que sintetiza plenamente la filosofía de construcción Giotec. La amasadora GIO es una máquina con unas formas mínimas, que se centra sobre todo en la robustez y la funcionalidad. Diseñada y construida para ofrecer la máxima fiabilidad a quien busca instrumentos de trabajo sólidos. Los órganos en movimiento en baño de aceite cerrados en fundiciones de aleación y montados en cojinetes de esfera estancos no requieren mantenimiento. Los brazos amasadores, la cuba, la protección de prevención de accidentes, la zona anti salpicaduras son de acero inoxidable.

La olla, fabricada en una sola pieza estampada, es de alta capacidad de flexión bajo trabajos de alto torque, maximizando la vida útil de la máquina, cuyo chasis cuenta con patines de ajuste delanteros y dos ruedas traseras para facilitar su desplazamiento.

La máquina, con sus 60 desplazamientos por minuto, es ideal para masas de pan y pastelería, también blandas y obtenidas con varios añadidos.

*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	GIO 160
CAPACIDAD	Hasta 160 kilos de masa con 65% de hidratación.
VELOCIDADES	2 (lenta, rápida)
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+T / 4,7 kW
DIMENSIONES	(C)925x(E)1300x(A)1860 h mm
PESO	745 kg

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773

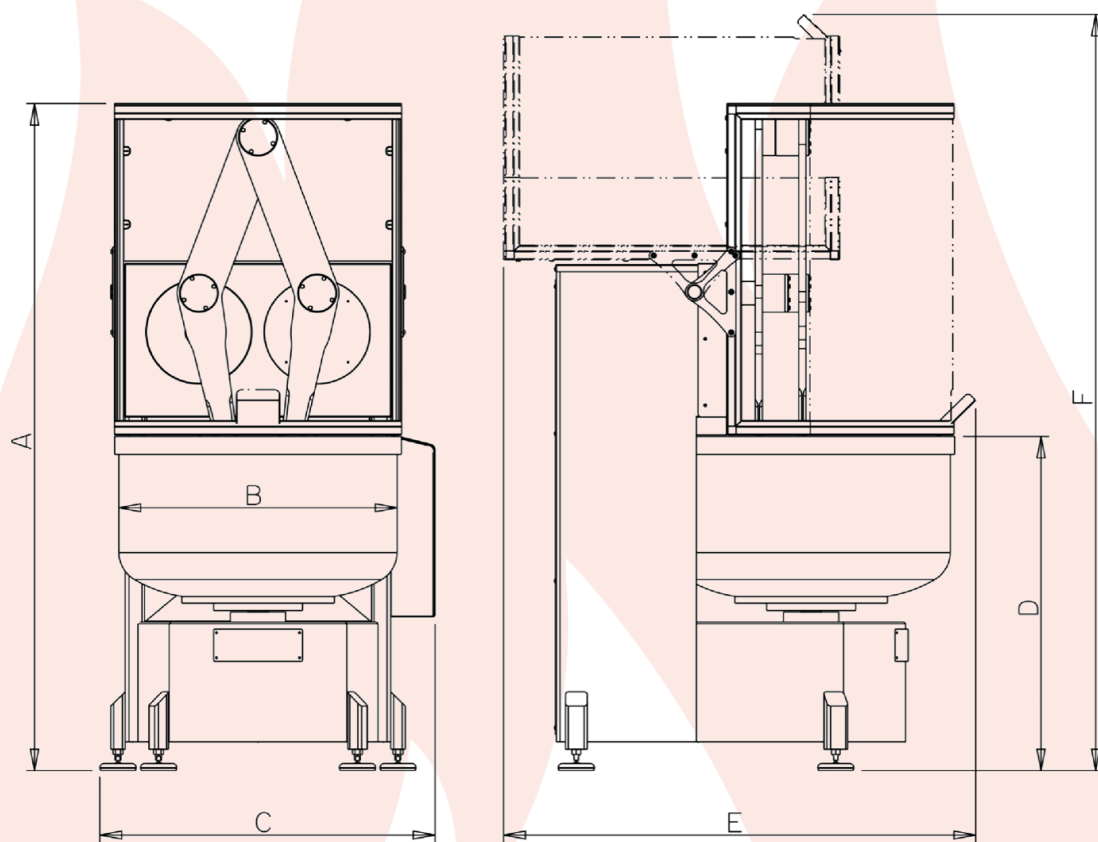


clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

Giotec



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL