

LANÇAMENTO

Extrusora e Amassadeira

EM20 | EM 40
Para a produção de MASSAS FRESCAS.

- 10 velocidades (batedor/cortador).
- Sistema mecânico com redutor industrial acoplado ao motor.
- Pré-secagem da massa por ventilador de baixo ruído com alta vazão.
- Conexões para passagem de água para resfriamento do bocal do extrusor.
- Suporte móvel para a bandeja.
- Rodízios com freio.
- Estrutura em aço inox 430 e aço inox 304 nas regiões de contato com o alimento.
- Caracol, guia móvel do bater, porca da extrusora e trefilas em bronze.
- Com dupla cuba basculável na EM40.



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

LANÇAMENTO

Extrusora e Amassadeira

EM20 | EM40

Para os mais variados tipos de massa.

- Espaguete
- Talharim
- Macarrão
- Penne
- Fusilli
- Conchiglione
- Rigatoni
- Lasanha



Opcional: dispositivo cortador automático com regulagem para até 10 níveis de velocidade.



Dados Técnicos	EM20	EM40
Potência do motor	1 ½ cv	1 ½ cv na cuba frontal e ½ cv na cuba traseira
Tensão	Trifásico 220V ou 380V	Trifásico 220V ou 380V
Consumo	1,1 kW/h	1,8 kW/h
Peso	113 Kg	142 Kg
Medidas (AxLxC)	1.276 x 502 x 550 mm	1.446 x 532 x 780 mm
Quantidade de cubas	1	2
Capacidade da misturadora de massa	9kg de massa ou 6kg de farinha	9kg de massa ou 6kg de farinha
Capacidade de extrusão	15 a 20kg/h	35 a 40kg/h

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.