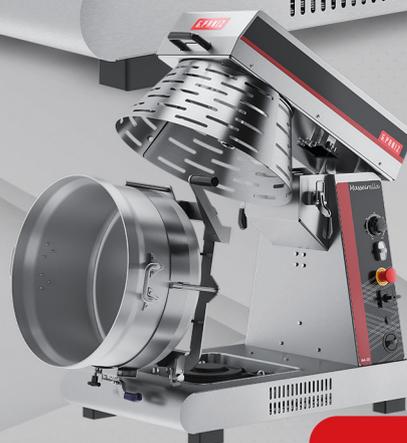


MISTURADORA AQUECIDA

Masseirella

MA10 | MA20

A misturadora aquecida MASSEIRELLA, para uso em bancadas, é ideal para cozinhar e misturar massas de salgados e doces, em restaurantes, confeitarias, padarias e afins.



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

MISTURADORA AQUECIDA

Masseirella

MA10 | MA20

✓ SISTEMA PLANETÁRIO

Seu exclusivo sistema planetário permite que o batedor misture os ingredientes de forma homogênea, alcançando toda a extensão da panela;

✓ PANELO DE 16,5 LITROS NA MA10 E 35 LITROS NA MA20

Panela com capacidade de 16,5 litros ou 35 litros, com alças para facilitar o manuseio e fecho rápido para soltar a panela. Proteção contra respingos em inox, com pegador em baquelite. Com sistema de segurança que desliga automaticamente a máquina ao abrir a tampa de proteção. A MA20 possui sistema de articulação da panela que facilita a retirada do seu conteúdo;

✓ BASE COM QUEIMADOR

Base em aço inox, para uso em bancada, com queimador a gás, de baixa pressão, em ferro fundido, chama dupla e diâmetro de 155mm na MA10 e 175mm na MA20. Grelha de 30x30, em ferro fundido na MA10 e de 40x40 em aço carbono na MA20. Pés em borracha;

✓ BATEDOR E RASPADOR

Acompanha batedor e raspador em aço inox, com pegador em baquelite. O batedor é indicado para misturar massas, já o raspador com abas de silicone é ideal para a produção de doces. O raspador é de fácil desmontagem, facilitando a sua limpeza;

✓ ESTRUTURA ROBUSTA

Design diferenciado da sua estrutura total inox, agregando durabilidade, estilo e beleza ao seu ambiente. O painel de instrumentos possui botão de emergência, liga e desliga, acionador faiscador, regulador de chama e botão de níveis de velocidade;

✓ COOLER PARA REFRIGERAÇÃO

Com cooler para refrigerar o sistema, o que possibilita sua utilização em regime de trabalho intenso;

✓ PRODUÇÃO DE 10 KG NA MA10 E 20 KG NA MA20

Capacidade para produzir até 10 kg ou 20 kg de massa de salgados e doces.

DADOS TÉCNICOS	MA10	MA20
Volume	16,5 l	35 l
Tipo de Panela	Alumínio ou Inox	Alumínio
Tensão	Monofásico 220V	Monofásico 220V
Motor	¼ cv	½ cv
Consumo Elétrico	0,5 kW.h	0,6 kW.h
Consumo Gás	0,4 kg.h	0,4 kg.h
Rotação	30 a 80 RPM	30 a 80 RPM
Peso Líquido	56 kg	88 kg
Medidas (AxLxC)	720x490x690 mm	810x690x860 mm



G.PANIZ

A marca que o profissional confia.