

SG**Line·Chef®****SG Line Chef Chile Ltda.****Rut: 76.383.686-K****Fono: 26215155 - 26213035****MÁQUINAS: AMASADORAS****AMASADORAS**

- Amasadoras para preparar todo tipo de masas en pizzerías, cocinas industriales, hoteles, panaderías, entre otros.
- Cuerpo de acero pintado y tapa superior de fibra de vidrio.
- Sistema de espiral que proporciona una mayor homogeneidad de la masa.
- Alta resistencia en ambientes de trabajo constante.

**AE-40****AE-80****SD-20, SD-30, SD-50**

MODELO	MARCA	CAPACIDAD HARINA (KG)	HP	VELOCIDAD	VOLTAJE	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	DIMENSIONES (MM)
AE-40-220	G. Paniz	25	2	1	220 v / 50 Hz	1,5	180	600 x 1.110 x 1.200
AE-40-380	G. Paniz	25	3	2	380 v / 50 Hz	1,5 y 2,25	180	600 x 1.110 x 1.200
AE-80-380	G. Paniz	50	4 y 6	2	380 v / 50 Hz	3 y 4,5	250	750 x 1.200 x 1.350
SD-20	CTA	8	1	1	220 v / 50 Hz	0,75	100	380 x 720 x 720
SD-30	CTA	12	1,5	1	220 v / 50 Hz	1,2	120	430 x 770 x 760
SD-50	CTA	20	3	1	220 v / 50 Hz	2,2	160	530 x 920 x 890