PRÁTICA

A M A S S A D E I R A

AE45

A mistura ideal entre **robustez** e **eficiência**.

Massas
com maior rendimento

Mais **produtividade** e **padronização** em suas operações.

AMASSADEIRA
AE45

Alta
performance

- Estrutura robusta para uso intensivo e seguro;
- Capacidade para até 45 kg massa, com performance constante;
- Eficiência energética a partir do inversor de frequência.

AMASSADEIRA AE45

AMASSADEIRA
AE45

1386mm

1324mm

753mm

Ergonômia e segurança

- Grade de proteção com amortecedor, oferecendo abertura suave e segura;
- Botão de emergência com sistema de parada rápida.

Equipamento em conformidade com a norma NR 12

AMASSADEIRA AE45

Praticidade que faz a diferença

- Controle digital de tempo e velocidade;
- Painel auxiliar para acionamento manual;
- Tacho reversível: mais eficiência no processo de mistura;
- Design ergonômico e elevado, que facilita a higienização.

Massas mais homogêneas.
Garanta o ponto de véu ideal.
AMASSADEIRA
AE45

Pensada para atender às demandas de
padarias, confeitarias, pizzarias, supermercados e **pequenas indústrias.**

AMASSADEIRA
AE45

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de chefs à sua disposição!

Com o Canal Chef, você pode bater um papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para usufruir ao máximo dos equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, processos de congelamento, novas receitas e muito mais.

A Prática possui Espaços de Relacionamento espalhados por todo o Brasil e neles são realizados, com frequência, treinamentos operacionais de todas as linhas de equipamentos Prática. Para participar, acesse o site, selecione o Espaço de Relacionamento e a data disponível!

Os treinamentos são gratuitos.

Venha e traga sua equipe sempre que precisar!

(35) 3449-1213
opção 5

praticabr.com

PRÁTICA

www.praticabr.com blog.praticabr.com /praticabr +55 35 3449.1200