

# G.PANIZ®



**MFP 80**

Moinho de Pão  
Molino de Pan  
Bread Mill



## MFP 80

Para transformar pão torrado em farinha de pão, indispensável para padarias e similares

### Características

- Corpo em aço SAE 1020
- Acabamento em pintura epóxi, opcional em aço inox
- Alto rendimento
- Fácil manutenção
- Design diferenciado

## MFP 80

Para transformar pan tostado en harina de pan, indispensable para panaderías y similares

### Características

- Cuerpo en acero SAE 1020
- Terminación en pintura epóxi, opcional en acero inoxidable
- Alto rendimiento
- Fácil mantención
- Design diferenciado

## MFP 80

To turn toasts into flour - recommended for bakeries or any other establishment alike

### Features

- Built-in SAE 1020 steel
- Epoxy finish - stainless steel (optional)
- High performance
- Easy maintenance
- Different design

## Especificações Técnicas

Capacidade 80 Kg/h

Potência 1,0 Cv

Velocidade 3400 rpm

Consumo 0,85 Kw/h

Peso Líquido 22 Kg

Peso Bruto 34 Kg

Dimensões A - 680mm

L - 340mm

P - 260mm

## Especificaciones Tecnicas

Capacidad 80 Kg/h

Potencia 1,0 Cv

Velocidad 3400 rpm

Consumo 0,85 Kw/h

Peso Neto 22 Kg

Peso Bruto 34 Kg

Dimensiones A - 680mm

L - 340mm

P - 260mm

## Technical Specifications

Capacity 80 Kg/h

Power 1,0 Cv

Speed 3400 rpm

Consumption 0,85 Kw/h

Net Weight 22 Kg

Gross Weight 34 Kg

Dimensions A - 680mm

L - 340mm

P - 260mm



G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA