



Amasadoras

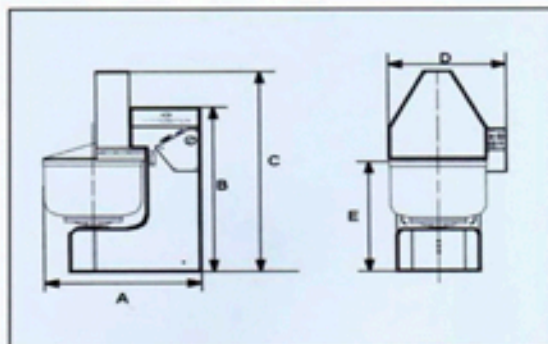
Amasadora de brazos

La amasadora de brazos efectúa un amasado mediante brazos verticales que al mismo tiempo de producir una mezcla perfecta y homogénea, suministra una buena oxigenación de la masa imitando perfectamente el acto tradicional de amasar. Sus brazos, especialmente diseñados, airean la masa sin calentarla ni fatigarla. Su construcción, mediante nuestra especializada tecnología y amplia experiencia, hace de ella una máquina excepcional.

Características principales

- Chasis de fundición con cárteres de aceite herméticos y refuerzos internos.
- Brazos amasadores y artesa en acero inox.
- Cuadro de mandos con temporizadores
- Protección abatible para fácil extracción de la masa permitiendo la limpieza y engrase.
- Máquina equipada con 2 potentes velocidades dando 40 y 62 brazadas por minuto.
- Partes mecánicas tratadas y rectificadas en continuo baño de aceite

Modelos con capacidades desde 30 hasta 150 kg de harina.



MODELO MODÈLE MODEL	Cap. Harina Cap. Farine Flour cap.	Cap. Masa Cpa. Pâte Dough cap.	A	B	C	D	E	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
AMB-30V	30	48	830	1.100	1.350	675	710	1,5	348
AMB-30	30	48	830	1.100	1.350	675	710	1,125/1,5	348
AMB-50	50	80	850	1.100	1.370	800	740	1,875/2,25	360
AMB-80	80	128	1.115	1.250	1.600	825	830	2,25/3,75	780
AMB-100	100	160	1.175	1.250	1.600	930	850	2,25/3,75	798
AMB-125	125	200	1.270	1.450	1.800	990	900	3,75/6	1.250
AMB-150	150	240	1.310	1.450	1.800	1.040	900	3,75/6	1.325
	Kg.	Kg.	mm	mm.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.