

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia



Ficha técnica

Amasadora K15

MONOFÁSICA

> DESCRIPCIÓN

La Amasadora modelo K 15, ha sido diseñada y fabricada para trabajar en una línea de alta producción gracias a su rápida capacidad de amasado y su robustez.

La estrecha relación entre el diámetro del agitador espiral, la cuchilla central y las dimensiones del tazón proporcionan un amasado homogéneo, buena oxigenación y una leve elevación de la temperatura de la masa.

Es ideal para todo tipo de masas de media y alta hidratación.

> CARACTERÍSTICAS

- La estructura de la amasadora está construido con chapas de acero al carbono ASTM A36.
- El tazón, la cuchilla central, el agitador y la canastilla de seguridad son de acero inoxidable AISI 304.
- El sistema de transmisión es con poleas y correas trapezoidales.
- Canastilla de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.
- La estructura está pintado con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.

- Tazón de acero inoxidable pulido.
- Tapa superior de fibra de vidrio.
- Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables.
- Motor trifásico standard conectado a un variador de velocidad le permite seleccionar dos velocidades y alimentación monofásica.

> RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- Tiempo de trabajos breves.
- Construidos según las normas en materias de prevención de accidentes.
- Amasa desde un 15% de su capacidad.

> FUNCIONES DE CONTROL

- El cuadro de mandos está colocado en la parte frontal de la máquina con un manejo sencillo.
- Control de manual mediante un selector de 3 posiciones:
 - Posición "1": velocidad baja.
 - Posición "0": Apagado.
 - Posición "2": Velocidad alta.
- Cuenta con parada de emergencia.



DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.50 m	1.15 m	0.89 m	165 kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en harina (kg)	15
Capacidad máxima en masa (kg)	22.5
Potencia de motor (kW)	2.2
Velocidad de motor (rpm)	1700
Tensión eléctrica (V)	220 (± 5%)
Corriente Consumida (Amp)	10
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	monofásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 310
Velocidad del tazón (rpm)	16 - 32
Máxima hidratación de la masa	60 %
Mínima hidratación de la masa	40 %

NOTA:

-Las Amasadora K15 Monofásica, cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

-A pedido Tensiones Eléctricas especiales. (220/380/440 V).

Si el uso y el mantenimiento de la Amasadora K 15 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

