

# Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

## Amasadora K25

PROGRAMADOR DIGITAL



### > DESCRIPCIÓN

La Amasadora modelo K25, 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 maquina está fabricado con 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.

- Motor de doble velocidad, con protección térmica.

### > RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- La resistencia del acero inoxidable garantiza una larga duración.
- Funcionamiento silencioso.
- Tiempo de trabajos breves.

### > FUNCIONES DE CONTROL

Control de mando digital amigable con el usuario, con dos opciones de operación:

#### **Manual y Automático:**

En la opción automático cuenta con temporizadores de 0-20 minutos, los cuales se pueden ajustar previamente para un ciclo de trabajo o ser modificado durante el ciclo de trabajo.

El cambio de velocidad es automático y al final del ciclo notifica con una alarma sonora.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en harina (kg)	25
Capacidad máxima en masa (kg)	37.5
Potencia de motor (kW)	1.8 / 3
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Tensión eléctrica (V)	220 - 380 (± 5%)
Corriente Consumida (Amp)	7.88
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 310
Velocidad del tazón (rpm)	16 - 32
Máxima hidratación de la masa	60 %
Minima hidratación de la masa	40 %

## DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.59 m	1.17 m	1.04 m	220 kg

**NOTA:**

- Las Amasadoras K 25 con programador digital, 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 K25 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

