

Nova

MAQUINARIAS

Panadería



Ficha técnica

Amasadora K25

MONOFÁSICA

> 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, excelente 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 pintada 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 que mediante el uso de un variador de velocidad permite la conversión al servicio de voltaje monofásico.

> RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- La resistencia del acero INOX garantiza una larga duración.
- Funcionamiento silencioso.
- Tiempo de trabajos breves.
- Construidos según las normas en materias de prevención de accidentes.
- Amasa desde un 10% de su capacidad.

> FUNCIONES DE CONTROL

- 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.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en masa (kg)	25
Capacidad máxima en masa (kg)	37.5
Potencia de motor (kW)	3.73
Tensión eléctrica (V)	220 (± 5%)
Corriente consumida en /Amp	17
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Monofásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 310
Velocidad del tazón (rpm)	16 - 32
Hidratación máxima	60%
Hidratación mínima	40%

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.59 m	1.17 m	0.98 m	220 kg

NOTA:

Las amasadoras K25, todas las zonas de contacto directo con la masa están contruidas totalmente en acero inoxidable, y cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Amasadora K25 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

