

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia



Ficha técnica

Amasadora K50

CON CONMUTADOR

> DESCRIPCIÓN

La Amasadora modelo K 50, 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.
- 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 de doble velocidad, con protección térmica.

> 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 15% de su capacidad.

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.80 m	1.35 m	1.24 m	400 kg

> FUNCIONES DE CONTROL

- El cuadro de mandos está colocado en la parte frontal superior de la máquina con un manejo sencillo.
- El conmutador tiene tres posiciones: apagado "0", primera velocidad para el amasado "1" y segunda velocidad para el sobado "2".
- Cuenta con parada de emergencia.
- Canastilla de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.

NOTA:

Las Amasadoras K50 con Conmutador, cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

A pedido Tensiones Eléctricas especiales. (440 V)

Si el uso y el mantenimiento de la Amasadora K50 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en masa (kg)	50
Capacidad máxima en masa (kg)	75
Potencia de motor (kW)	3 / 4.5
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Tensión eléctrica (V)	220 - 380 (± 5%)
Corriente Consumida (Amp)	11.82
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 300
Velocidad del tazón (rpm)	11 - 22
Máxima hidratación de la masa	60 %
Minima hidratación de la masa	40 %

