

**PASTELERÍA
PANADERÍA**

PLANETARIA
AMASADORA



PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

Elemento imprescindible para incrementar la productividad que no puede faltar entre la maquinaria de un buen panadero, pastelero o pizzero.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado.

Cuba de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico transparente (ABS).

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE



La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

A diferencia de los modelos más pequeños, las batidoras SMART 40/60 disponen de una palanca para subir y bajar la cuba, y de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fase y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.



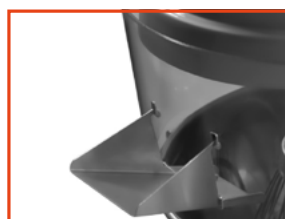
SM 12-20



SMART 40 FV
VELOCIDAD VARIABLE



SMART 60 L3V



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla



Palanca para elevar cuba en modelo SMART 60

	SM 12	SM 20	SMART 30 FV	SMART 40 FV	SMART 60 L3V
DIMENS. (LXPXH)	520x 430 x 660 mm	500 x 550 x 800 mm	680x730x1320 mm	680x 730 x 1320 mm	750x960 x 1440 mm
PESO NETO	46 Kg	56 Kg	170 Kg	173 Kg	233 Kg
CAP. CUBA	12 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	60 Kg
VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable	Variable	3 velocidades
ALIMENTACIÓN	230V~1N	230V~1N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
POTENCIA	0,37 Kw	0,55 Kw	1,1 kW	1,1 kW	0,6/1,1/1,5 kW
P.V.P	3.150 €	3.850 €	6.800 €	7.400 €	9.600 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura de acero pintado sobre ruedas.

Cuba FIJA de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico ABS y acero.

Engranajes fabricados en material tecnopolímero (sin aceite) en la gama TWINTeCH.

Motor autoblocante de dos velocidades.

Dos temporizadores incluidos de serie en la gama TWINTeCH.

Número de revoluciones por minuto:

- Primera velocidad: 40 rpm

-Segunda velocidad: 60 rpm

Las amasadoras con brazo de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado debido al movimiento de los dos brazos, los cuales oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autoblocante de dos velocidades y están disponibles para capacidades de masa que oscilan entre los 40 y los 150 Kg.

Todas equipan con estructura de acero pintado, cuba fija, brazos de acero inoxidable y protección de cuba en plástico ABS.



TUFF 110



TWINTeCH 45 T



Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)



Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido (45 T - 55 T)

	TUFF 55	TUFF 110	TWINTeCH 60	TWINTeCH 30 T	TWINTeCH 45 T	TWINTeCH 55 T
DIMENS. (LXPXH)	650x880x1400 mm	810x1070x1670 mm	690x870x1420 mm	660x760x1230 mm	690x870x1330 mm	690x880x1400 mm
PESO NETO	299 Kg	490 Kg	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
CAPACIDAD MASA	57 Kg	110 Kg	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
VOLUMEN CUBA	81 litros	157 litros	95 litros	47 litros	67 litros	81 litros
DIÁMETRO CUBA	550 mm	680 mm	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
PROF. CUBA	342 mm	430 mm	392 mm	302 mm	292 mm	342 mm
VELOCIDAD	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
POTENCIA	1,5 Kw / 2,2 Kw	2 Kw / 3,2 Kw	1,5 Kw / 2,2 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw
P.V.P	12.500 €	17.500 €	10.975 €	8.500 €	9.575 €	10.975 €

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.