

PASTELERÍA
PANADERÍA

PLANETARIA

AMASADORA

ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA



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.



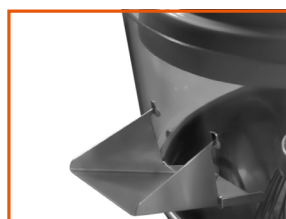
SM 12-20



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 LVS	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	3 velocidades	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 €

AMASADORA TUFF/TWINTTECH

LÍNEA PROFESIONAL

111

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 TWINTTECH.

Motor autoblocante de dos velocidades.

Dos temporizadores incluidos de serie en la gama TWINTTECH.

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



TWINTTECH 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 95	TUFF 110	TWINTTECH 60	TWINTTECH 30 T	TWINTTECH 45 T	TWINTTECH 55 T
DIMENS. (LXPXH)	810x1070x1640 mm	810x1070x1670 mm	690x870x1420 mm	660x760x1230 mm	690x870x1330 mm	690x880x1400 mm
PESO NETO	489 Kg	490 Kg	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
CAPACIDAD MASA	100 Kg	110 Kg	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
VOLUMEN CUBA	145 litros	157 litros	95 litros	47 litros	67 litros	81 litros
DIÁMETRO CUBA	680 mm	680 mm	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
PROF. CUBA	400 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	2 Kw / 3,2 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	16.875 €	17.500 €	10.975 €	8.300 €	9.575 €	10.975 €

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.

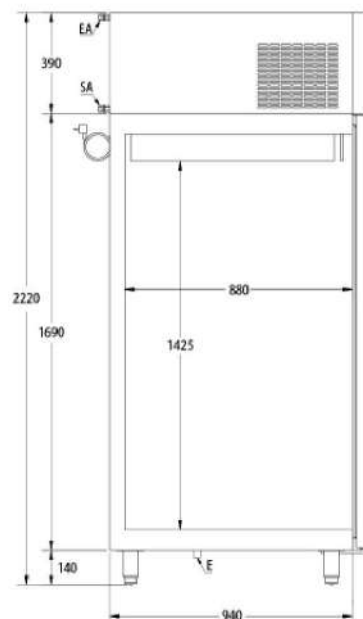
Este armario trae a la panadería la tecnología más moderna, para garantizar la conservación automática de la masa, su reposo y fermentación. Los controles intuitivos se basan en un potente microprocesador que gestiona la temperatura (refrigeración y calefacción), humedad y flujo de aire para alcanzar la excelencia en la apariencia de pan, la textura, la corteza y la consistencia, así como en pastelería y otras variantes de masa.

TEMPORIZADOR PROGRAMABLE: permite a los panaderos mejorar no sólo la calidad del producto, sino también la programación de producción 24h al día, 7 días a la semana. El producto final es mejor porque se permite el reposo de la masa durante más tiempo entre la mezcla y la fermentación, mientras que la programación mejora la calidad de vida del panadero y reduce los costos ya que no hay necesidad de pagar horas de trabajo nocturno.

MODELO C1



PANEL DE CONTROL VISUAL E INTUITIVO



EA-ENTRADA DE AGUA
SA-SALIDA DE AGUA
E-TUBO DE DESAGÜE

LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

El armario de fermentación controlada es **ideal para productos artesanales de panadería y pastelería.**

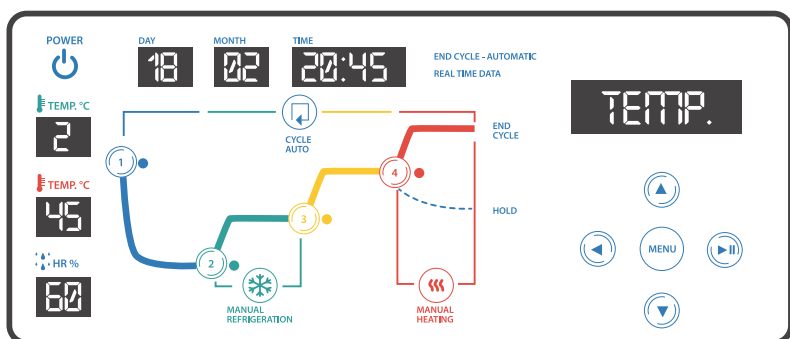
Gracias a sus características es la solución perfecta para fermentaciones de larga duración con nivel alto de humedad.

Los orificios laterales de aire garantiza la uniformidad del producto en todos los niveles.



- **AISLAMIENTO EN POLIURETANO** a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 43 Kg/m3.
- **PIES AJUSTABLES** en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- **FLUJO DE AIRE INDIRECTO:** las aperturas laterales dobles restringen el flujo de aire, evitan la deshidratación de la masa y los cambios en la levadura de la masa durante la noche.
- **HUMEDAD:** el humidificador se activa en la fase 3 y 4. En la fase 4 la acción se refuerza con un flujo de aire pulsado (intermitente) para mantener una alta humedad relativa.

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

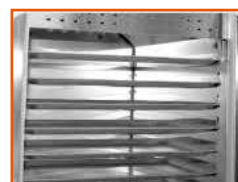


Apertura lateral para flujo de aire indirecto



Cantos preformados recortados a 135°.

FASE	DESCRIPCIÓN	TEMP. FUNCIONAMIENTO	HUMEDAD RELATIVA
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %



Interior: 20 niveles para bandejas 600x800 mm



Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°



Juntas magnéticas de fácil sustitución

	C1
DIMENSIONES (LXPXH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
CAPACIDAD 600 X 800	20
CAPACIDAD 600 X 400	40
RANGO FUNCIONAMIENTO	-20 °C a +40 °C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50Hz
POT. ABSORBIDA	1.850 W - 8.0 A
POT. FRIGORÍFICA (-10°C...+45°C)	453 W
AISLAMIENTO	80 mm
CLASE CLIMÁTICA ISO	4
REFRIGERANTE	R425A/2140 - 450 g
P.V.P	6.990 €