

AMASSADEIRA ESPIRAL 40KG



DADOS TÉCNICOS		
Código	189BRE126GC / 189BRE136GC	
Potência	1,5kW ¹ / 2,2kW ²	
Alimentação Elétrica	Trifásica	
Tensão	220V 60Hz	380V 60Hz
Corrente	8,29 ¹ / 8,24A ²	4,8 ¹ / 4,7A ²
Capacidade	40 kg de massa / 25 kg de farinha	
Altura	1390mm (1,39m)	
Largura	600mm (0,60m)	
Profundidade	1260mm (1,26m)	
Peso	404kg	

ROTAÇÕES		
	Tacho	Batedor
Velocidade (Baixa)	15 rpm	111 rpm
Velocidade (Alta)	30 rpm	222 rpm

SOBRE O EQUIPAMENTO:

Prepara todos os tipos de massas panificáveis com homogeneidade e oxigenação. Conta com temporizador digital, permitindo a realização de outras tarefas paralelas do operador.

O batedor e tacho são acionados por um único comando.

Possui sensores e botões de segurança para a parada imediata em caso de emergência.

¹ Velocidade Baixa

² Velocidade Alta

- Para a mistura da massa, é utilizada uma porcentagem de água gelada, fornecida geralmente por um Dosador/Resfriador (equipamento vendido separadamente).
- Acabamento: aço carbono com pintura cinza de alta resistência e tacho em aço inoxidável.
- O motor possui duas velocidades com diferentes rotações.
- O tempo é controlado através de temporizador digital, permitindo a realização de outras tarefas pelo operador.
- O espaçamento entre a bacia e a estrutura da coluna respeitam o dimensional estabelecido pela norma NR-12.
- Rotação baixa do tacho em 15rpm e alta em 30rpm.
- Rotação baixa do batedor em 111rpm e alta em 222rpm.

DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA:

- Com o diferencial de batedor e raspador, permite o batimento mais rápido;
- Fácil operação;
- Rodízio na base do equipamento;
- Não há necessidade de chumbar o equipamento no chão;
- Fácil higienização;
- Reforço do tacho com cinta metálica;
- Acréscimo de 10cm na altura da máquina, ajudando na ergonomia para o operador;
- Pintura de alta resistência em Epoxi;
- Estrutura reforçada para aguentar grandes produções.