

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia



Ficha técnica

Amasadora K100

PROGRAMADOR DIGITAL

> DESCRIPCIÓN

La Amasadora modelo K100, 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 construida 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.
- Canastilla de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.
- La estructura está pintado con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.

- Tapa superior de fibra de vidrio.
- Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables.
- Esta máquina cuenta con un motor de doble velocidad para el agitador y otro motor trifásico para la taza.
- En la maquina lleva dos rodillos en los laterales tangentes a la taza para evitar que estas se descentre y oscile.

> RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- La resistencia del acero INOX garantiza una larga duración.
- Amasa desde un 15% de su capacidad.

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.93 m	1.43 m	1.50 m	790 kg

> FUNCIONES DE CONTROL

Control de mando digital amigable con el usuario, con dos opciones de operación:

Manual y Automático:

En la opción automático cuenta con temporizadores de 0-20 minutos, los cuales se pueden ajustar previamente para un ciclo de trabajo o ser modificado durante el ciclo de trabajo. El cambio de velocidad es automático y al final del ciclo notifica con una alarma sonora.

Cuenta con inversión de giro para la taza



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en harina (kg)	100
Capacidad máxima en masa (kg)	150
Potencia de motor de agitador (kW)	7/11
Potencia de motor de taza (Kw)	0.85
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Velocidad motor taza (rpm)	850
Tensión eléctrica (V)	220 - 380 (± 5%)
Corriente Consumida (Amp)	28.90
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	152 - 305
Velocidad del tazón (rpm)	17.5
Máxima hidratación de la masa	60 %
Mínima hidratación de la masa	40 %

NOTA:

- Las Amasadora K100, 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 K100 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

