

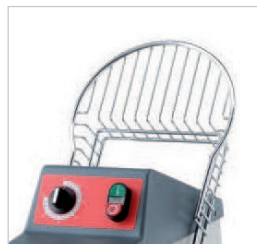
## Línea de pizzería

# Amasadoras cuba fija

# SERIES FA

### Características principales:

- Dispone de cuba de amasado fija en acero inoxidable y estructura en acero barnizado.
- Dispositivo de seguridad de serie.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mejor higiene.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Ruedas opcionales.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Agitador de espiral que permite amasar un gran volumen de pasta, garantizando un óptimo proceso de oxigenación del producto.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

### Características técnicas

Modelos		FA 121	FA 181	FA 182	FA 251	FA 252	FA 381	FA 382	FX 602
Capacidad cuba	Kg - Lt.	12 - 16	18 - 23	18 - 23	25 - 32	25 - 32	38 - 41	38 - 41	60 - 83
Nº velocidad	nº	1	1	2	1	2	1	2	2
Giros cuba / espiral	g/min - r.p.m.	17 - 77	12 - 69	8-46 12-71	12 - 69	8-53 12-82	12 - 79	8-53 12-82	-
Ø diámetro cuba	cm	31,7	36	36	40	40	45,2	45,2	55
Potencia eléctrica	kW/V	0,55	0,75	0,37 - 0,55	1,1	0,75 - 1,1	1,1	0,75 - 1,1	1,87 - 2,6
Ancho exterior	mm	337	380	380	420	420	476	476	478
Fondo exterior	mm	615	645	645	775	775	805	805	805
Alto exterior	mm	655	655	655	738	738	738	738	738
Peso neto / bruto	Kg	60/67	69/76	69/76	110/118	110/118	112/120	112/120	112/120

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## AMASADORAS CUBA FIJA

### SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Formación de producto



Personalización de proyectos



FA 182



FA 381

Modelos	UNA VELOCIDAD							
	FA 121 Monofásica	FA 121 Trifásica	FA 181 Monofásica	FA 181 Trifásica	FA 251 Monofásica	FA 251 Trifásica	FA 381 Monofásica	FA 381 Trifásica
Código	7YEM0000	7YEM0001	7YEM0002	7YEM0003	⌚ 7YEM0006	7YEM0007	⌚ 7YEM0009	⌚ 7YEM0011
P.V.P.	1.800 €	1.750 €	2.100 €	1.900 €	2.700 €	2.400 €	3.000 €	2.650 €
Modelos	DOS VELOCIDADES							
	FA 182 Trifásica	FA 252 Trifásica	FA 382 Trifásica	FX 602 Trifásica				
Código	7YEM0004	7YEM0008	7YEM0012	⌚ 7YEM0025				
P.V.P.	2.200 €	2.750 €	3.100 €	6.000 €				

⌚ Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

## Línea de pizzería

# Amasadoras cuba extraíble

## RVE

### Características principales:

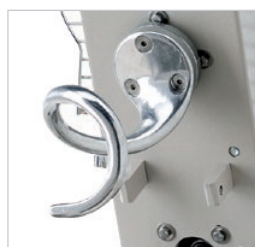
- Cuba de amasado extraíble construida en acero inoxidable 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelo 202 con dos velocidades de funcionamiento que ofrece la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.



Todos los modelos están dotados de cabezal móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



Agitador de espiral que garantiza un óptimo proceso de oxigenación del producto.



Todos los modelos aseguran que la masa esté a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración.

### Características técnicas

Modelos		RVE 201/T	RVE 202/T
Capacidad cuba	l	26	26
Capacidad máxima pasta	kg	20	20
Tensión/Fases (*)	V/nº	220-380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	750	450-560
Ancho	mm	386	386
Fondo	mm	663	663
Alto (alzado/bajado)	mm	1110/1010	1110/1010
Peso neto/bruto	kg	85/94	85/94

\*Para el cambio de tensión se necesitará modificar el conexionado y cambiar el término  
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## AMASADORAS CUBA EXTRAÍBLE

### SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación,  
montaje y puesta  
en marcha



Mantenimiento,  
revisión y puesta  
a punto



Garantía total



Garantía mano  
de obra



Formación  
de producto



Personalización  
de proyectos



RVE 202/T

Modelos	RVE 201/T	RVE 202/T
Código	7YEM0030	7YEM0035
P.V.P.	2.769 €	3.126 €

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

# BM / BM AS / AS-T

## Características principales:

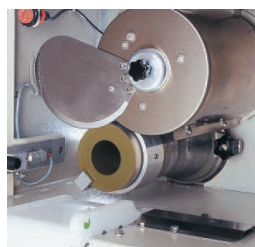
- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.



Conos para determinar el calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación.



Cono y cuchillo para cortar la Bolas de masa.



Bolas de masa.

Dotaciones	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cono D5	1	1	-
Cono D5,5	1	1	-
Cono D6	1	1	-
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-
Campana a escoger	-	-	1*

\*Posibles combinaciones de Campana + Boleadora

7YEMO185A	CAMPANA AS	(50-80 g)
7YEMO185B	CAMPANA AS	(90-130 g)
7YEMO185C	CAMPANA AS	(140-180 g)
7YEMO185D	CAMPANA AS	(190-230 g)
7YEMO185E	CAMPANA AS	(220-260 g)
7YEMO185F	CAMPANA AS	(260-300 g)

## Características técnicas

Modelos		BM 2	BM 2/AS	AS-T
Producción/h (porciones-90g)	n°	1200	1200	1000
Capacidad cuba	kg	30	30	-
Tensión/Fases	V/n°	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	550	920	370
Intensidad absorbida	A	3,4-2	6,4-3,7	2
Ancho	mm	475	765	570
Fondo	mm	765	765	610
Alto	mm	565	1450	500
Peso neto/bruto	kg	101/118	203/255	76/85

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos