

CARACTERÍSTICAS

AMASADORA

- Amasadoras industriales de gran solidez y fiabilidad, capaces de satisfacer cualquier exigencia técnica y producción de masas blandas como la pizza y el pan.
- Estructura realizada en acero lacado. Rejilla protectora, cuba, espiral y cuchilla corta pasta realizadas en acero inoxidable.
- Cuba y cabezal fijos, excepto en mod. MR22 que el cabezal es abatible y la cuba extraíble.
- Rejilla protectora abatible.
- Temporizador de 30 min.
- Pulsador de parada de emergencia.
- Sistemas de seguridad para la protección del usuario, micro interruptores y pared anti-atrapamiento.
- Patas regulables en altura. Posibilidad de instalar ruedas (2 c/freno y 2 s/freno) para facilitar el desplazamiento (excepto mod MS15).
- Las tareas de mantenimiento y limpieza se han simplificado al máximo, gracias al fácil acceso de los componentes.

TECHNICAL FEATURES

MIXER

- Industrial mixer of great solidity and reliability, able to satisfy any technical demand and production of soft dough such as pizza and bread.
- Structure made of lacquered steel. Protective grid, tank, spiral and blade made of stainless steel.
- Tank and head fixed, except in mod. MR22 where the head is adjustable and the tank removable.
- Tilting protection grid.
- Timer 30 min.
- Emergency stop button.
- Security systems for the protection of the user, micro switches and wall anti-catching.
- Height adjustable feet. Possibility of installing wheels (2 w/brakes and 2 without brakes) to facilitate displacement (not in MS15 model).
- Maintenance and cleaning tasks have been simplified to the maximum, thanks to the easy access to the components.

CARACTERÍSTIQUE

PÊTRINS

- Pétrin industriel de grande solidité et fiabilité, capable de satisfaire toute demande technique et production de pâtes molles comme la pizza et le pain.
- Structure en acier laqué. Grille de protection, cuve, spirale et lame en acier inoxydable.
- Cuve et tête fixes, sauf dans le modèle MR22 où le harnais est réglable et la cuve amovible.
- Grille de protection abattable.
- Minuterie 30 min.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Systèmes de sécurité pour la protection de l'utilisateur, microcontacts et paroi anti-pincement.
- Pieds réglables en hauteur. Possibilité d'installer des roues (2 avec frein et 2 sans frein) afin de faciliter les déplacements (pas pour le mod. MS15).
- Les tâches d'entretien et nettoyage ont été simplifiées au maximum, grâce à l'accès facile aux composants.



AMASADORA

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00007	AMASADORA MS15	1.180 €
2HOPG00008	AMASADORA MS22	1.490 €
2HOPG00009	AMASADORA MS33	1.775 €
2HOPG00012	AMASADORA MR22	1.945 €
2HOPG00010	AMASADORA MST33	1.705 €
2HOPG00011	AMASADORA MST42	1.975 €

DESCRIPCIÓN	AMASADORAS					
	MS15	MS22	MS33	MR22	MST33	MST42
Dimensiones ext. (mm)	320x590x570	400x690x630	440x830x720	420x720x640	440x830x720	470x850x720
Dimensiones cuba (mm)	Ø300 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø450 x h:210
Capacidad cuba (l)	15	22	33	22	33	42
Producción máx. de masa (Kg/h)	40	70	100	70	100	140
Voltaje (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	400 3Ph 50Hz	400 3Ph 50Hz
Potencia (W)	370	900	1300	900	1500	1500
Peso Bruto / Neto (Kg)	64 / 50	94 / 75	127/104	112 / 94	127/104	131/107
Vol. emb. (m³)	0,16	0,28	0,41	0,28	0,41	0,45

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.