



MONOFÁSICAS

ModeloP.V.P.

- AP-5 Sobremesa 690 €
- AP-10 860 €
- AP-15 890 €



MONOFÁSICAS

ModeloP.V.P.

- AP-17 950 €
- AP-22 1.080 €
- AP-33 1.290 €
- AP-42 1.508 €
- AP-53 1.660 €



TRIFÁSICAS 2 vel.

ModeloP.V.P.

- AP-17/2v 1.115 €
- AP-22/2v 1.220 €
- AP-33/2v 1.430 €
- AP-42/2v 1.640 €
- AP-53/2v 1.760 €

Amasadora de espiral ideal para pizzerías. Estructura en acero de espesor grueso, color blanco epoxy atóxico alimentario. Ruedas con freno de serie excepto AP- 5 (modelo sobremesa). Interruptor verde de marcha, interruptor emergencia rojo con fusible según normas CE. Interruptor negro 0/I y timer. Los mod. AP-5, AP-10 y AP-15 con interruptor rojo-verde y relé de corte. Disponible con cuba fija o extraíble con cabezal abatible, en los modelos VE.

MODELO	AP-5	AP-10	AP-15	AP-17	AP-22	AP-33	AP-42	AP-53
Medidas (mm)*	480x230x560	580x300x580	600x300x580	700x400x620	720x400x620	820x450x720	840x500x720	880x550x720
Ø Cuba (mm) x alto (mm)	210x160	260x210	300x210	320x210	360x210	404x260	452x260	500x270
Capacidad l. (min/max)	5	10	15	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	3,5	8	10	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP.	0,25	0,5	0,6	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif. / 2 vel.	-	-	-	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	14	32	42	48	70	100	142	180
Peso	30	48	60	76	80	100	113	119

*Ancho x Fondo x Alto

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE



MODELO	AP-VE17	AP-VE22	AP-VE33	AP-VE42	AP-VE53
Medidas (mm)*	650x370x650	690x410x650	750x450x740	830x500x740	860x550x740
Ø Cuba (mm)	317	360	400	452	500
Capacidad l. (min/max)	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif / 2 vel.	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	48	70	100	142	160
Peso	80	85	115	130	140

*Ancho x Fondo x Alto

- ModeloP.V.P.
- AP-17VE 1.325 €
 - AP-22VE 1.390 €
 - AP-33VE 1.580 €
 - AP-42VE 1.830 €
 - AP-53VE 1.920 €

Se suministran Monf. 230v
Opción 3x380 a 2 vel. incrementan 140 €

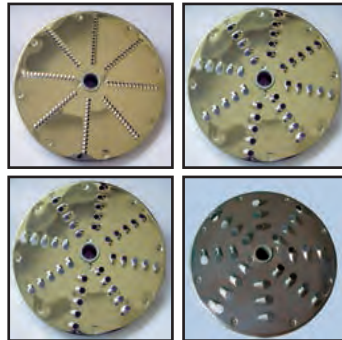


Modelo **P.V.P.**
APH-20.....1.030 €

Amasador de pizzas, con rejilla protectora en acero inoxidable, cuadro de mandos frontal y con temporizador.

Características:

Medidas: Ancho 700 mm. x Fondo 500 mm. x Alto 770 mm.
 Capacidad: 20 Litros Ø Cuba: 380 x 210
 Potencia: 1 HP - Velocidades: 1
 Producción: 70 Kg/h - Voltaje: 230v-50Hz



Modelo **P.V.P.**
RQ4.....719 €

Ideal para restaurantes, pizzerías, queserías, etc. Puede rallar queso parmesano y mozzarella. Construido en aleación de aluminio alimentario. Se suministra con 4 discos en dotación de 3 mm., 4,5 mm., 7 mm. y 10 mm.

Características:

Medidas: Alto 500 mm x Ancho 220 mm x Fondo 480 mm.
 Potencia: 0,75 HP - 230v
 Producción: 75 Kg/h
 Peso: 18 Kg.

AMASADORA/BATIDORA/MEZCLADORA

SERIE ECONÓMICA



Modelo **P.V.P.**
ABM-10 775 €
ABM-20 965 €

Amasadora, batidora, mezcladora provista de caldero de acero inoxidable, gancho, paleta y mezcladora en dotación. Funcionamiento mediante trasmisión de engranaje a 3 velocidades. Doble microrruptor de velocidad.

MODELO	ABM-10	ABM-20
Medidas (mm)*	480x370x600	589x520x792
Capacidad lit.	10	20
Potencia (w)	450	750
Peso (Kg.)	49	96
3 vel. r.p.m.	105.180.360	125.225.404
Voltaje	230/50	230/50

*Ancho x Fondo x Alto

EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA



Gancho amasador:
 Para obtener masas de pan, pasteles, pizzas croissants, etc...



Paleta mezcladora:
 Para mezclas como cremas, genovesas, etc...



Batidor de varillas:
 Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blancas, etc...



Modelo **P.V.P.**
BM-5 769 €

Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión por engranajes en acero resistente al calor. Motor de IHP y 10 velocidades variables.



Modelo **P.V.P.**
BM-8 995 €

Características:

- Temporizador digital Mod. BM-8 con reloj y posición continua. Con avisador acústico.
- Funcionamiento mediante transmisión por engranaje directo en acero con 3 velocidades.
- Doble microinterruptor de seguridad.
- Caldero inoxidable con asas de fácil manejo.
- Provistas de gancho, paleta y mezcladora.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.



Cuadro de mandos



Tracción engranaje



Modelo **P.V.P.**
BM-11C* 1.785 €

*C: Combinada

MODELO	BM-5	BM-8	BM-11C
Medidas (mm)*	385x330x452	470x360x660	450x410x730
Capacidad (l.)	4,5	7,2	10
Potencia (HP)	1/6	1/4	1/3
Peso (Kg.)	16	29	65
3 vel. r.p.m.	variable (180-640)	132.284.590	106.196.358
Accesorios mod. C	-	-	-
Timer (estandar)	No	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

*Fondo x Ancho x Alto

EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA



Gancho amasador:

Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissants, etc.



Paleta mezcladora:

Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



Batidor de varillas:

Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



Modelo **P.V.P.**
BM-22C*2.145 €
 *C: Combinada

Modelo **P.V.P.**
BM-26HIC*2.375 €
 *C: Combinada

Modelo **P.V.P.**
BM-30C*3.150 €
 *C: Combinada

Modelo **P.V.P.**
BM-423.618 €
BM-42*3.713 €
 *C: Combinada

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero inoxidable a 3 velocidades.
 Doble microinterruptor de seguridad.
 Caldero inoxidable con asas de fácil manejo. Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante,
 Provista de gancho, paleta y mezcladora.



Modelo **P.V.P.**
BM-45C*3.945 €
 *C: Combinada

MODELO	BM-22C	BM-26HIC	BM-30C	BM-42/BM-42C	BM-45C
Medidas (mm)*	530x520x870	560x550x910	670x550x1170	670x550x1226	750x650x1310
Capacidad (l.)	20	26	30	40	45
Potencia (HP)	1/2	3/4	1	1,25	1,5
Peso (Kg.)	80	110	180	190	250
3 vel. r.p.m.	106.196.358	108.183.352	99.176.320	99.176.320	99.176.320
Accesorios mod. C	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer (estandar)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	3x400TN	3x400TN

*Fondo x Ancho x Alto

GRUPO PICADOR

Adaptable a los modelos
 C*: Combinado

Picadora de carne en acero inoxidable. boca 12.
 Bandeja de gran capacidad.
 Se suministra con 2 rejillas.



Modelo **P.V.P.**
API (Inox.)385 €

Equipo de Reducción

Caldero y juego de palas.
 Adaptable a las amasadoras para obtener producciones inferiores.



Modelo **P.V.P.**
ER-BM22-10 I499 €
ER-BM26-10 I620 €
ER-BM30-20 I833 €
ER-BM45-20 I1.050 €