

AMASADORAS A ESPIRAL

Modelos: ARP 80 / ARP 160

Diseñadas para responder a todas las necesidades del proceso de amasado, las **Amasadoras Rápidas a Espiral PAUNA** se presentan en dos modelos, para 80 y 160 kg de masa, y están equipadas con 2 velocidades, 2 temporizadores e inversión del sentido de giro de la batea. Sólidamente construidas, con materiales de primera calidad y de gran robustez, están especialmente preparadas para resolver con rapidez las exigencias de la panificación y pastelería modernas: garantizar la calidad del amasado, reducir el sobado y lograr mayores rendimientos.



AMASADORAS A ESPIRAL PAUNA



Ideales para panadería, pastelería, pizzería y catering





Características técnicas	ARP 80 Cód. 440816	ARP 160 Cód. 440828
Capacidad de harina	50 kg	100 kg
Capacidad de masa	80 kg	160 kg
Capacidad	120 litros	240 litros
Estructura	Acero de gran espesor	Acero de gran espesor
Recubrimiento	Pintura epoxi	Pintura epoxi
Cubierta de cabezal	Plástico	Plástico
Batea	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Brazo amasador	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Transmisión	Correas	Correas
Protección batea	Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la protección	Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la protección
Parada de emergencia	Con pulsador	Con pulsador
Motor brazo amasador	2 velocidades Corriente alterna trifásica 220 V 60 Hz / 380 V 50 Hz 4,25 / 7 HP	2 velocidades Corriente alterna trifásica 220 V 60 Hz / 380 V 50 Hz 9 / 16 HP
Motor batea	Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 220/380 V - 50/60 Hz 0,75 HP	Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 220/380 V - 50/60 Hz 1,5 HP
Ancho	720 mm	920 mm
Largo	1280 mm	1700 mm
Alto	1300 mm	1550 mm
Peso	390 kg	600 kg

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.