

Linha de pizaria

Amassadeiras cuba fixa

SÉRIES FA

Características principais:

- Dispõe de cuba de amassar fixa em aço inoxidável e estrutura em aço envernizado.
- Dispositivo de segurança de série.
- Fecho completo do corpo da máquina para uma melhor higiene.
- Temporizador regulável até 30 minutos.
- Rodas opcionais.



Todos os modelos estão equipados com dispositivo de segurança e grelha de proteção garantido a máxima segurança.



Agitador em espiral que permite amassar um grande volume de massa, garantindo um ótimo processo de oxigenação do produto.



A massa permanece a uma temperatura constante durante todo o ciclo de elaboração, eliminando o aspeto negativo do sobreaquecimento e da pré-fermentação na cuba.

Características técnicas

Modelos		FA 121	FA 181	FA 182	FA 251	FA 252	FA 381	FA 382	FX 602
Capacidade cuba	Kg - l	12 - 16	18 - 23	18 - 23	25 - 32	25 - 32	38 - 41	38 - 41	60 - 83
N.º velocidade	n.º	1	1	2	1	2	1	2	2
Rotação 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 diâmetro cuba	cm	31,7	36	36	40	40	45,2	45,2	55
Potência elétrica	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
Largura exterior	mm	337	380	380	420	420	476	476	478
Profundidade exterior	mm	615	645	645	775	775	805	805	805
Altura exterior	mm	655	655	655	738	738	738	738	738
Peso líquido/bruto	Kg	60/67	69/76	69/76	110/118	110/118	112/120	112/120	112/120

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos