



Amasadoras de espiral con cabezal fijo



AF-7



AF-18



AF-25

Amasadoras de espiral con cabezal fijo

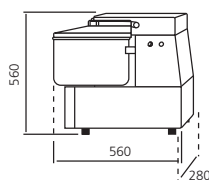
- **Amasadoras de espiral con cabezal fijo**, que permiten la realización de varios tipos de masa (pizza, pan, etc) respondiendo a las más variadas exigencias de trabajo y **reduciendo** los tiempos de producción.
- Diseñadas y construidas según las **normativas CE**.
- Construida en estructura metálica con **esmalte anti-arañazos** de muy fácil limpieza.
- Cuba, espiral y asta para partir la masa en **acero inoxidable**.
- Cumple con todas las **regulaciones de seguridad de la CE**.
- Control de mandos a **baja tensión**.
- Microinterruptor en la tapa de la cubeta para impedir su funcionamiento con la tapa levantada.
- **Protecciones mecánicas** sobre las partes en movimiento.
- **Incorporan temporizador para facilitar su óptima y eficaz utilización**.
- Disponibles para **capacidades de cubeta de 7, 18 y 25 kg de masa**.
- Opcional con **motor de 2 velocidades** sólo en los modelos trifásicos AF-18-T y AF-25-T (ver suplemento en la tabla).
- Posibilidad de servir un kit de ruedas.



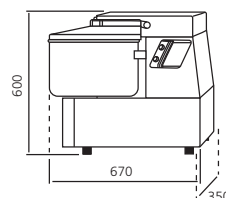
Amasadora con cuba fija de fácil limpieza.



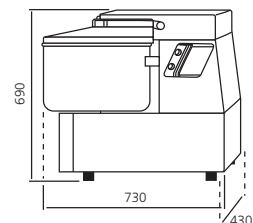
Todos los modelos incorporan temporizador.



AF-7



AF-18



AF-25

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	Capacidad (litros)	Carga masa (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
AF-7-M	5056101	280 x 560 x 560	Ø 260 x 200	10	7	28	0,37	230/1N- 50 Hz	–
AF-7-T	5056102	280 x 560 x 560	Ø 260 x 200	10	7	28	0,37	230-400/3 - 50 Hz	–
AF-18-M	5056103	350 x 670 x 600	Ø 360 x 220	22	18	60	0,75	230/1N- 50 Hz	–
AF-18-T	5056104	350 x 670 x 600	Ø 360 x 220	22	18	60	0,75	230-400/3 - 50 Hz	–
AF-25-M	5056105	430 x 730 x 690	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230/1N- 50 Hz	–
AF-25-T	5056106	430 x 730 x 690	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230-400/3 - 50 Hz	–
SUP-2V	5116101	Suplemento motor 2 velocidades para los modelos AF-18-T y AF-25-T							–



AE-25



AE-38-T



AE-50-T

Amasadoras de espiral con elevación del cabezal

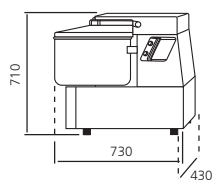
- **Amasadoras de espiral con elevación manual del cabezal y la cuba extraíble**, que permite la realización de varios tipos de masa (pizza, pan, ...), respondiendo a las más variadas exigencias de trabajo y **reduciendo los tiempos** de producción al tiempo que se agilizan las operaciones de limpieza de las partes en contacto directo con el producto a elaborar.
- Diseñadas y construidas según las **normativas CE**.
- Construida en estructura metálica con esmalte anti-arañazos de muy fácil limpieza.
- Cuba, espiral y asta para partir la masa **en acero inoxidable**.
- Cumple con todas las regulaciones de seguridad de la CE.
- Control de mandos a baja tensión.
- Microinterruptor en la tapa de la cubeta para impedir su funcionamiento con la tapa levantada.
- Protecciones mecánicas sobre las partes en movimiento.
- Todos los modelos **incorporan temporizador para facilitar su óptima y eficaz utilización**.
- Disponibles **para capacidades de cubeta de 25, 38 y 50 kg de masa**.
- **Amasadora AE-50-T incorpora motor de 2 velocidades**, opcional bajo demanda en los modelos trifásicos AE-25-T y AE-38-T (ver suplemento en la tabla).



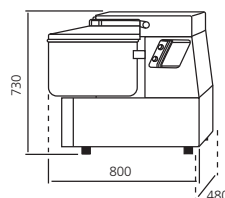
Amasadora con cuba extraíble.



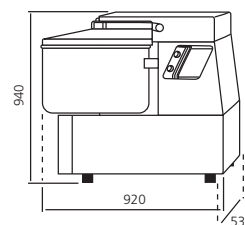
Modelo AE-50-T incorpora motor de 2 velocidades.



AE-25



AE-38-T



AE-50-T

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas cubeta (mm)	Capacidad (litros)	Carga masa (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
AE-25-M	5076101	430 x 730 x 710	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230/1N- 50 Hz	-
AE-25-T	5076102	430 x 730 x 710	Ø 400 x 260	32	25	90	1,50	230-400/3 - 50 Hz	-
AE-38-T	5076103	480 x 800 x 730	Ø 450 x 260	42	38	130	1,50	230-400/3 - 50 Hz	-
AE-50-T	5076104	530 x 920 x 940	Ø 500 x 310	62	50	180	2,20	230-400/3 - 50 Hz	-
SUP-2V	5116101	Suplemento motor 2 velocidades para los modelos AF-18-T y AF-25-T							-



Formadora de base de pizza Corta mozzarella



FM-30

Formadora de base de pizza

- Máquina **extendidora de masa** con dos pares de **rodillos** para base de **pizza redonda**.
- Diseñada para resolver los problemas de la **extensión de la masa de pizza**, hogazas, tortas, pan, etc., a partir de la bola de masa.
- Construida en **acero inoxidable**.
- Incorpora protecciones que permiten trabajar con la **máxima seguridad** y eficacia, **ahorrando tiempo** y sin necesidad de operario especializado.
- Trabaja **en frío** y **no altera las características** de la masa.
- Permite **regular el espesor** y **diámetro** del **disco** de masa.
- Motor termoprotegido.
- **Cuadro de mandos** a baja tensión.
- Preparada para acoplar **mando a pedal**, disponible bajo demanda como accesorio.
- Conforme a las **directivas europeas CE**.



Mando a pedal.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Peso masa (g)	Diámetro pizza (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
FM-30	5096101	490 x 510 x 640	80 ÷ 210	140 ÷ 290	370	230/1N - 50 Hz	–
FM-40	5096102	590 x 510 x 760	210 ÷ 700	260 ÷ 400	370	230/1N - 50 Hz	–
CP-34	5096103	Mando a pedal acoplable a los modelos FM-30 y FM-40					–



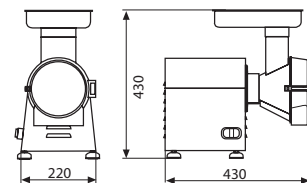
CM

Corta mozzarella

- Cortadora de quesos tiernos para uso profesional, especialmente indicada para mozzarella en pizzas y similar.
- Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo de corte de Ø 130 x 45 mm en aluminio, con cono en acero inoxidable. Completamente desmontable para una fácil limpieza y higiene del aparato.
- Tolva de 250 x 200 x 50 mm y bandeja de recogida de 250 x 200 x 50 mm, ambas en acero inoxidable.
- Producción de 50 kg/h de mozzarella o queso tierno. (ver accesorio en página 308)



Cono de dotación de 7 mm.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CM	5916102	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N - 50 Hz	–