

MAQUINA 4

AMASADORAS TA



- Totalmente en acero inoxidable.
- Exclusivo sistema de palas patentado que realizan un trabajo doble: mientras uno de los brazos extrae la masa del fondo de la artesa a la superficie, el otro efectúa al mismo tiempo el proceso inverso, reduciendo a la mitad el tiempo de amasado.
- La masa no es frotada contra la artesa.
- Apertura de cabezal asistida neumáticamente.
- Parada al elevar el cabezal.
- Artesa volcable para fácil limpieza.
- Tapa transparente resistente con orificios de adición.
- Ruedas para facilitar desplazamiento.
- Modelos E, 1 motor en pala y velocidad de artesa regulable mediante freno en la parte inferior de la misma.
- Modelos P, 2 motores. 1 motor en pala y otro en artesa.

MIX35



MIX60



MIX275

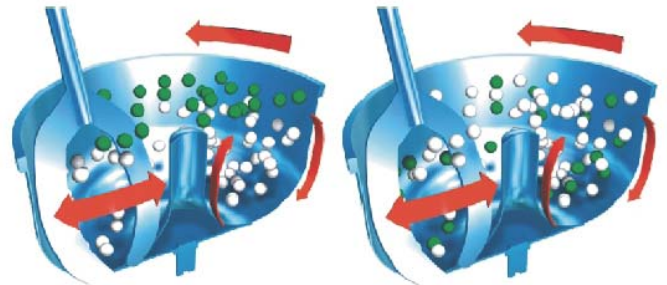
MAQUINA 4



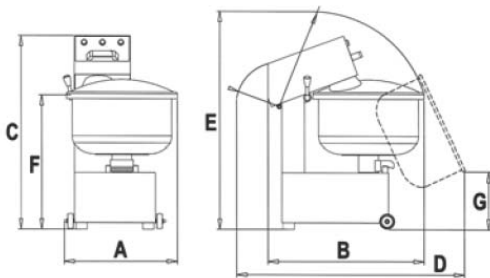
Modelos de 1 motor (en pala, mod. E-econ) o de 2 motores (pala y artesa, mod. P-profesional con inversión de sentido de giro mediante pulsadores).



Sistema de amasado patentado por pala suave de doble brazo imitación al humano, inclinada para voltear la masa del fondo a la superficie y viceversa en cada vuelta.



Perfecta estabilidad de las grasas: durante el 90% del recorrido de la pala, la masa cárnica no frota contra el acero inoxidable de la artesa.



cm	M35	M60	M80	M100	M150	M200	M275
A	53	60	66	68	84	92	99
B	71	82	88	92	105	124	132
C	90	100	110	110	123	129	136
D	107	120	133	134	152	163	177
E	116	135	147	150	170	173	187
F	59	69	75	75	85	86	93
m3	0,7	0,7	1	1	1,6	2,1	2,6

Artesa volcable. Ruedas. Mod E: pomo regulador velocidad artesa por freno.



		MIX35	MIX60	MIX80	MIX100	MIX150	MIX200	MIX275
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Skålvolumen • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	35 lit	60 lit	80 lit	100 lit	150 lit	200 lit	275 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Skålens kødindhold • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-20	± 7-40	± 11-55	± 15-70	20-100	25-130	35-180
Blade shaft speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocidad pala	rpm	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)						
Option "V"-Variable blade speed • Auf Wunsch: "V"-Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option "V"-Vitesse variable bras • Optie "V"-Variabele snelheid mengarm • Option "V"-Blandearm variabel hastighed • Opzione "V"-Velocità variabile pala • Opción "V" velocidad variable pala	Mod "PV" rpm	Optional electronic variable speed for P models: 20-90 rpm (50/60 Hz)					35-75 rpm	
Models P: Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Hastighed af blandearm • Velocità vasca • Velocidad artesa.	Mod "P"	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)			9 rpm 50 Hz (11 rpm 60 Hz)			
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Effekt • Potenza • Potencia	HP	0,25/0,58	0,33/0,66	0,75/1,08	0,75/1,08	2,5	2,75	2,75
	kW	0,18/0,43	0,25/0,50	0,55/0,80	0,55/0,80	1,87	2,05	2,05
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Nettovægt • Peso neto	± kg	± 68/75	± 78/89	± 97/107	± 105/117	± 202	± 250	± 281