



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



AMASADORA DE ESPIRAL CUBA FIJA

IRIS-160



Amasadora de espiral con carro fijo de nueva generación construida bajo las más modernas técnicas de proyectación. Sus peculiaridades son: estructura en acero de grueso espesor, dos motores de doble velocidad con transmisiones por doble poleas, panel de mando electromecánico o digital con sonda de temperatura, protección artesera en ABS cerrada o con rejillas en acero inoxidable. Máquina montada sobre ruedas. Capacidad de masa de la cuba es de 2 a 300 kg.

La máquina lleva montados motores de dos velocidades tanto para el utensilio como para la artesera. Se encuentra disponible la versión con motores potenciados para masas tenaces. Las transmisiones de poleas dobles aseguran siempre la máxima tracción y grandes prestaciones en cualquier condición de uso. De serie, panel de mando electromecánico con dos temporizadores para la programación de las velocidades de trabajo y doble velocidad tanto para la artesera como para el espiral; de este modo se reducen los tiempos de trabajo y se confiere homogeneidad, oxigenación y refinación a la masa, manteniendo la temperatura constante.

CAPACIDAD MAXIMA MASA	160kg
CAPACIDAD MINIMA MASA	15kg
CAPACIDAD MAXIMA HARINA	100kg
CAPACIDAD CUBA	250LT
VELOCIDADES	2 + REVERSA
DIMENSIONES	950x1560x1600(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	8,5kW
PESO NETO	740kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService