



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La Amasadora KN15, ha sido diseñada y fabricada para trabajar en una línea de alta producción gracias a su rápida capacidad de amasado y su robustez.

La estrecha relación entre el diámetro del agitador espiral, la cuchilla central y las dimensiones del tazón proporcionan un amasado homogéneo, buena oxigenación y una leve elevación de la temperatura de la masa; es ideal para todo tipo de masas de media y alta hidratación.

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- * La estructura de la amasadora está construido con chapas de acero al carbono ASTM A36.
- * El tazón, la cuchilla central, agitador y el protector móvil de seguridad son de acero inoxidable AISI 304.
- * El sistema de transmisión es con poleas y correas trapezoidales.
- * Protector móvil con micro interruptor de paro en caso de su apertura.
- * La estructura está pintado con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electroestática.
- * Tazón de acero inoxidable pulido.
- * Tapa superior de fibra de vidrio.
- * Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables.
- * Motor de doble velocidad, con protección térmica.

CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- * Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- * La resistencia del acero inoxidable garantiza una larga duración.
- * Funcionamiento silencioso.
- * Tiempo de trabajos breves.
- * Construidos según las normas en materias de prevención de accidentes.
- * Amasa desde un 15% de su capacidad.

FUNCIONES DE CONTROL

- * El cuadro de mandos está colocado en la parte frontal de la máquina con un manejo sencillo.
- * Versión de mando manual cambio de velocidad por conmutador.
- * Versión de mando automático tiempo de amasado programable en 1ra y 2da velocidad de manera independiente.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad en harina (kg)	15
Capacidad en masa (kg)	22.5
Potencia de motor (kW)	0.85/1.5
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Tensión eléctrica (V)	220 -380 -440
Frecuencia	50/60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 310
Velocidad del tazón (rpm)	16 - 32

ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification



SEDE SALAVERRY

Av. Salaverry 1029 - Jesús María
ventas@nova.pe
Telf. (01) 614-4900

SEDE ATE

Av. Las Torres 453 - Ate
ventas@nova.pe

VENTAS - SEDE AREQUIPA

Av. Pumacahua N° 102
Distrito de Cerro Colorado - Arequipa
comercial.sur@nova.pe
Telf. (054) 418938

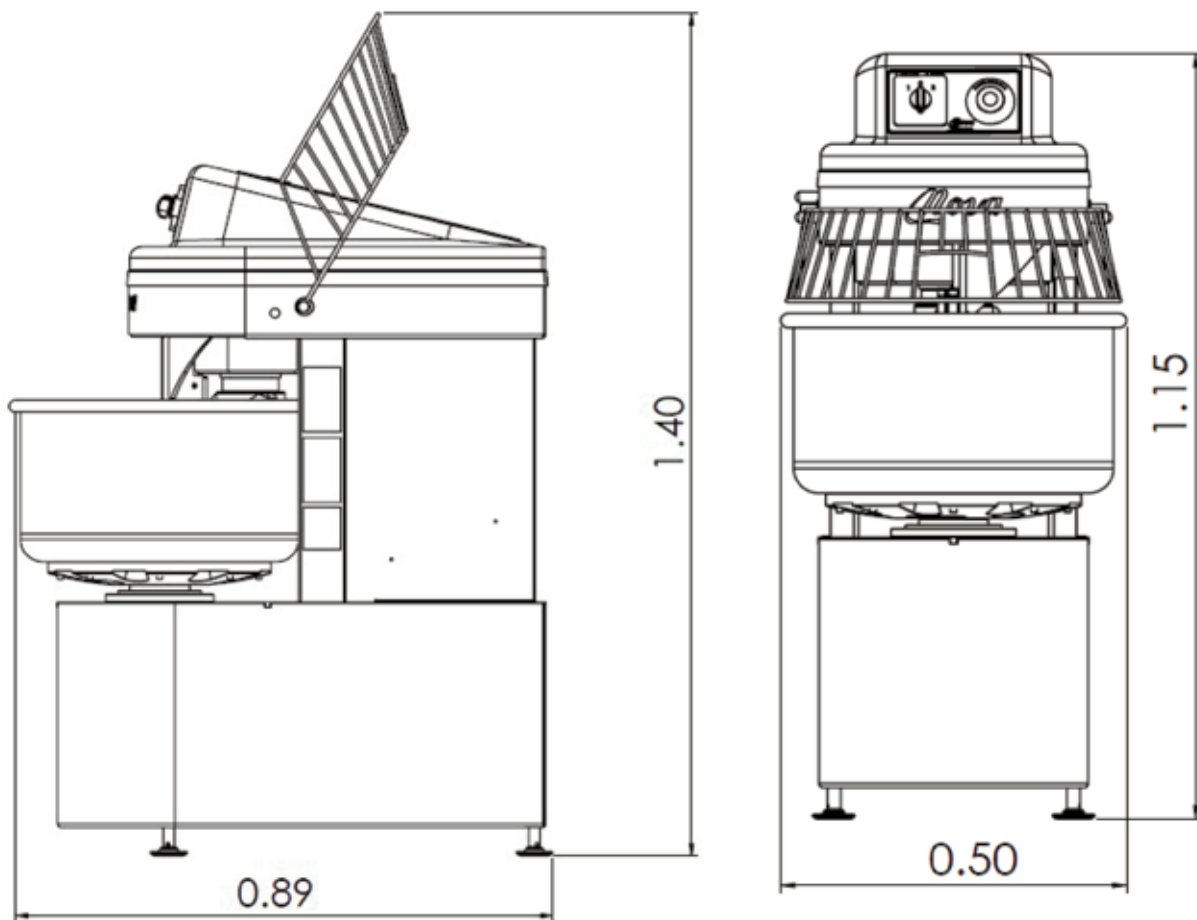
VENTAS - SEDE CUSCO

Jr. Espinar I-21 Progreso - Wanchaq Cusco
comercial.sur@nova.pe
Telf. (084) 231082



DIMENSIÓN DE LA MÁQUINA

Ancho	Alto	Longitud	Peso
0.50m	1.15m	0.89m	165kg



NOTA

La amasadora KN15 en las zonas alimentarias están construidas totalmente en acero inoxidable y cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Amasadora KN15 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.