

FICHA TÉCNICA – AMASADORA KN50



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La Amasadora modelo KN 50, 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, el 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 electrostática.

- 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.
- El modelo KN50 PREMIUN cuenta con doble motor con inversión de giro del tazón.

CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- La resistencia del acero inox 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

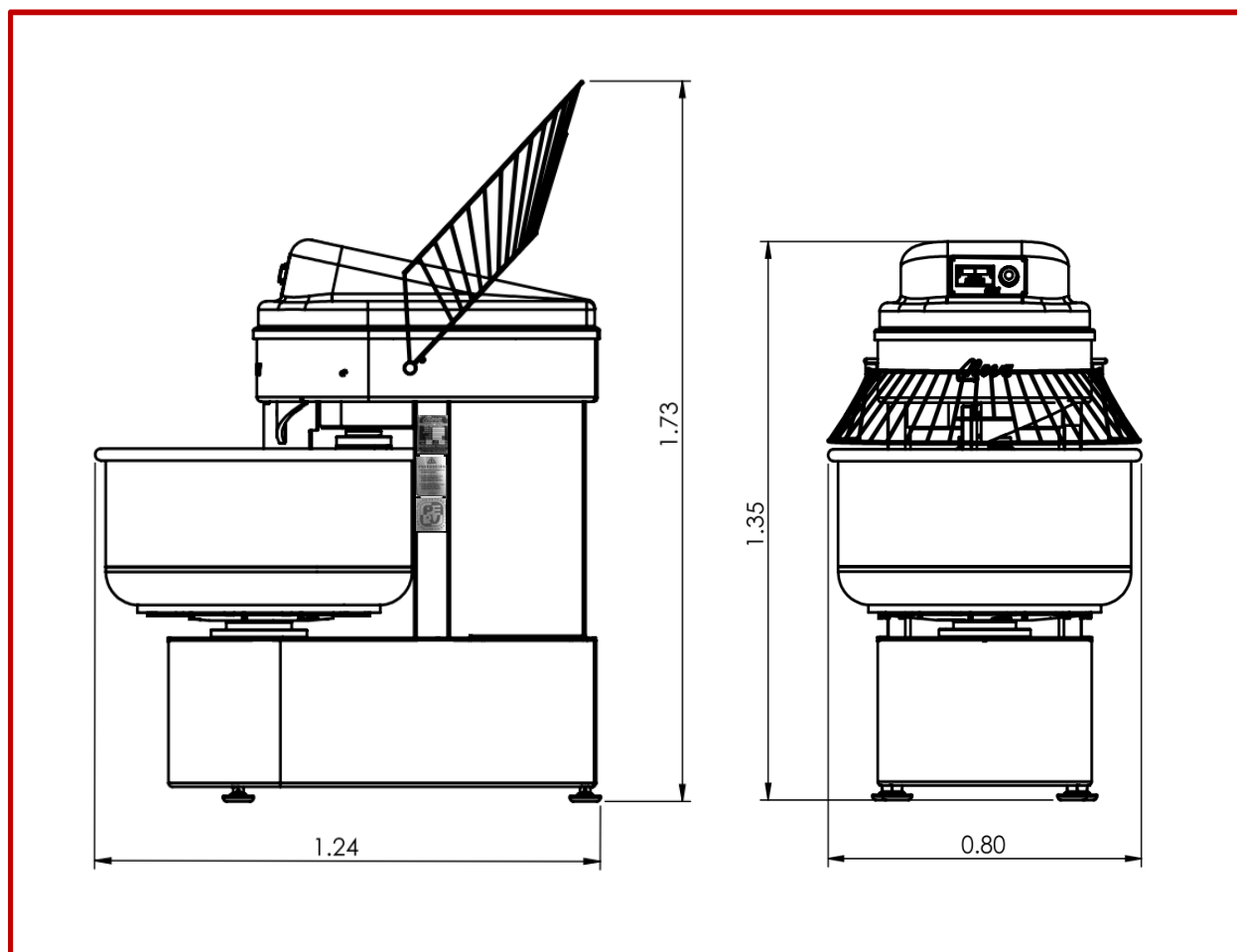
- El cuadro de mandos está colocado en la parte frontal de la máquina con un manejo sencillo.
- Versión de mando manual cambio de velocidad por conmutador.
- Versión de mando automático tiempo de amasado programable en 1ra y 2da velocidad de manera independiente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad en harina (kg)	50
Capacidad en masa (kg)	75
Potencia de motor (kW)	3 /4.5
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Tensión eléctrica (V)	220 - 380 - 440
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 300
Velocidad del tazón (rpm)	11 - 22

DIMENSIONES

<u>ANCHO</u>	<u>ALTO</u>	<u>LONGITUD</u>	<u>PESO</u>
0.80m	1.35m	1.24m	400kg



NOTA:

Las Amasadora KN50 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 KN50 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.