

AMASSADEIRA

AMR 10 VELOCE



100% ▲ max
59% ▼ min
PERCENTUAL ÁGUA

LINHA MODERNA



ESPECIAL PARA PIZZAS



MECÂNICA ROBUSTA



AMASSADEIRA VELOCE PIZZA

AMASSADEIRA DOTADA DE PAINEL COM 5 BOTOES + CONTROLADOR TEMPORIZADOR COM CINCO VELOCIDADES

AMASSADEIRA VELOCE PANE

AMASSADEIRA BRASFORNO DOTADA DE PAINEL LED CICLICO FUNCIONA DE FORMA AUTOMÁTICA, TEMPORIZADA E MUDANÇA AUTOMÁTICA DE VELOCIDADE, COM OS DOIS TEMPOS

TEMPORIZADOS, PARANDO AO TERMINO DA BATIDA, SEM A PRESENÇA DO OPERADOR, FUNCIONA TAMBEM NA FUNÇÃO MANUAL.



CAPACIDADE : 16 KGS DE MASSA (60%)

PRODUÇÃO : 48 kgs massa/hora

PRODUÇÃO : 64 DISCOS PIZZA 250 grs CADA batida

PRODUÇÃO : 238 PÃES DE 70grs CADA

INDICADA : Para vários tipos de massas, das menos hidratadas as mais consistentes, combatida perfeita e mistura homogênia.

**ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: EM 220v 3ph – 380v 3ph
(220v 1 ph opcional)**

CAPACIDADE FARINHA

CAPACIDADE MASSA

VOL LTS TACHO

PAINEL

MECÂNICA

NORMAS

Kg
MIN 0,5 KGS
MAX 10 KGS

Kg
MIN 0,8 KGS
MAX 16 KGS

15 LTS

DIGITAL OU BOTÃO

POLIAS

ATENDE A NR 12

RPM BATEDOR

MEDIDAS TACHO

PESO MAQUINA

ESTRUTURA

MOTORIZAÇÃO

MAX 281 RPM

410mm LARG
255mm ALT

Kg
70 KGS

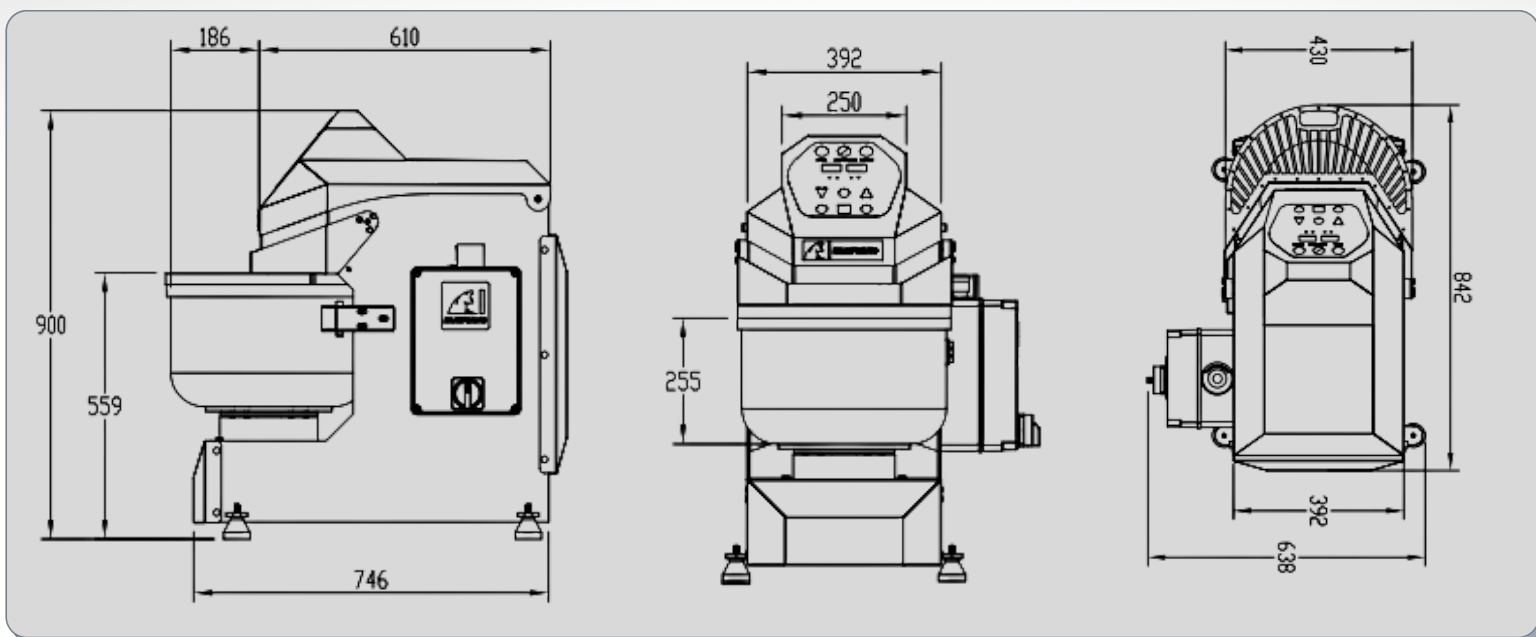
REFORÇADA

MONOFÁSICA
5 VEL
1,5CV

TRIFÁSICA
2 VEL
0,9 / 1,7CV

AMR PIZZA

AMR PANE



Motorização	cv	0,9 / 1,7	A	POT (KW)	CABEAMENTO	DISJUNTOR (A)	TOMADA
		1,5			(mm)		
Voltagem (V)	V						
		220 3ph	3,4	1,27	1,5	20	3P+T 20A
		220 1ph	4,95	1	1,5	20	2P+T 20A