



## AMASADORAS PANADERAS HORQUILLA o ESPIRAL



### Características Técnicas

MODELO, Motor	DIMENSIONES en mm Ancho x Largo x Alto	TRANSMISION	Capacidad de Masa	Gabinete
AR-90, 7,5 /1,5 HP	1100 x 1300 x 1500	Sin Fin y Corona	90 Kg	Chapa
AR-50, 1 HP	550 x 750 x 850	Sin Fin y Corona	50 Kg	Chapa
AR-30, 3/4 HP	450 x 650 x 850	Sin Fin y Corona	43 Kg	Chapa
AR-20, 1/2 HP	380 x 600 x 400	Sin Fin y Corona	18 Kg	Chapa

Amasadoras Panaderas, de diseño especial para Pizzerías, Panaderías y Gastronomía.

Transmisión por medio de engranajes en Baño de aceite, ajustados sobre rodamientos. Bateas de Acero Inoxidable, montada sobre Rulemanes.

### Modelos:

- Horquilla, con Mando, donde la Batea la Impulsa el Motor.
- Horquilla, sin Mando, donde la Batea la Impulsa la misma Masa.
- A espiral, con dos Motores Independientes, Capacidades desde 90 Kg.
  - Inversión de sentido de Giro en ambos Motores.
  - Comandos Independientes, con pulsador de emergencia.
  - Variador de velocidad electrónico. Motores IP-55 Normalizados.
  - Espiral de Acero Montado sobre Rodamientos.
  - Batea con cono central y tapa de protección con parada automática.
  - Estructura construida en chapón de acero reforzada.

### FUNDICIONES Y MECANIZADOS S.A.

Av. Marco Avellaneda 930 – Remedios de Escalada – (B1826AAR) Buenos Aires

Tel: 011 4242-2258 / 011 4202-9612 / 0237-484-4438

Página Web: [www.fundymec.com](http://www.fundymec.com) Mail: [ventas@fundymec.com](mailto:ventas@fundymec.com)

