

Fabricación propia



LABUS®

OFICINAS:

P. E. Campollano, C/ B, nº 14, Nave B
02007 ALBACETE

Tels. 967 52 04 35
617 455 612

FABRICACIÓN:

Avenida Espioca, 135
46460 SILLA - Valencia

www.labus.es
ventas@labus.es



Lloyd's Register



AMASADORAS DE BRAZOS MOD. ABV

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Amasadora de brazos es ideal para trabajar cualquier tipo de masas, sin castigar, ni calentar la masa.

Artesa en Acero Inoxidable.

Protección en acero inox. con sistema especial para subir en bloque si lo desea el cliente.

Brazos extraíbles (SISTEMA PATENTADO).

Este sistema de brazos extraíble es único, de tal forma que los brazos pueden ser cambiados y desmontado por el propio usuario / panadero.

Nuevo sistema con cárter cerrado para poder acoplar volcador en caso de ser necesario.

Cuadro electromecánico con relojes digital, con temporizadores.

Dos velocidades.

Selector de velocidad.

DATOS TÉCNICOS:

| <u>MODELO</u> | <u>HARINA KG.</u> | <u>MASA Kg.</u> | <u>POTENCIA</u> |
|----------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| ABV-50 | 50 | 80 | 1,6 / 2,3 |
| ABV-80 | 80 | 120 | 2 / 3 |
| ABV-125 | 125 | 200 | 3 / 4,5 |
| ABV-150 | 150 | 225 | 3,5 / 6 |
| ABV-REFORZ-80 | 80 | 120 | 3,1 / 4,1 |
| ABV-REFORZ-125 | 125 | 200 | 4,1 / 5,6 |
| ABV-REFORZ-150 | 150 | 225 | 4,6 / 7,1 |

DESCRIPCIÓN:

La amasadora de brazos verticales ABV, está concebida para trabajar todo tipo de masas, para procesos Artesanales e Industriales.

La amasadora de brazos hace que la mezcla perfecta y homogénea, suministra una oxigenación buena de la masa imitando a un trabajo artesanal porque a la vez mezcla, estira y airea la masa.

Las amasadoras de brazos se fabrican desde 35 kg. de harina hasta 150 kg. de harina.

Las amasadoras de brazos trabajan para asegurar un desarrollo perfecto del gluten y con una máxima absorción de agua sin llegar a calentar la masa.

El mantenimiento de éste tipo de amasadora es muy sencillo

Cuadro de mandos con temporizadores.

Artesa en acero inox.

Los brazos están preparados para airear la masa sin castigarla, ni calentarla.

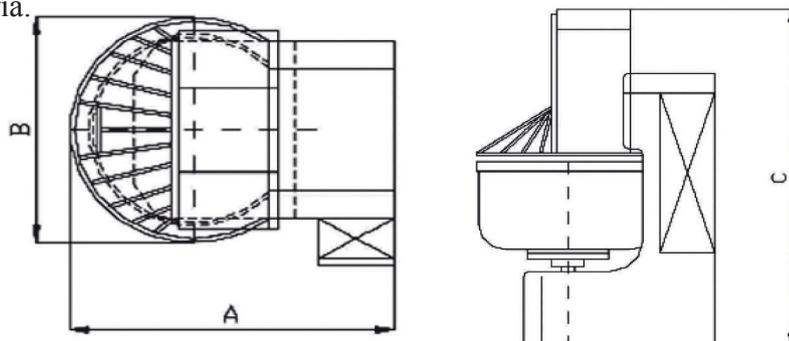
Protección abatible para facilitar la extracción de la masa, ello facilita la limpieza y el engrase.

Cárter hermético.

La fabricación de nuestra amasadora de nueva tecnología y sistema muy avanzado hace de ello que sea una máquina única en el mundo de la panadería y pastelería.

PARTES OPCIONALES:

- Pantalla táctil con automática
- Variador de frecuencia
- Programas de trabajo
- Estructura en acero inox.



El fabricante se reserva el derecho de ampliar, modificar las medidas y modelos contenidos en este gráfico y texto.