



LABUS®

Fabricación propia

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



AMASADORA DE BRAZOS CON VOLCADOR

DESCRIPCIÓN:

* La Amasadora ABV se le adapta un volcador para facilitar el vaciado de la máquina según indicaciones y necesidad del cliente.

Estos volcadores se caracterizan por su fiabilidad y por sus reducidas dimensiones.

Versión para descarga a la derecha o izquierda.

Rotación de la artesa para facilitar la caída de la masa.

Robusto, sólido y bien dimensionado.

Estructura de acero de gran espesor, por su perfecto equilibrado no hay problemas de vibración, ello hace que sea silenciosa.

Volcador adaptado al cliente según indicaciones

Protección semi-rígida

La descarga puede hacerse en la mesa de trabajo y en la tolva de la pesadora

Este tipo de amasadoras se caracterizan por facilitar el vaciado de la misma, sin esfuerzos.

Capacidad de masa desde 120 kg. hasta 225 kg.

Amasadoras aptas para masas de hidratación superior al 55%

Amasadoras para un producto artesanal,

Amasadora para masas de menos del 50% de hidratación opcional.

DATOS TÉCNICOS:

MODELO CON VOLCADOR	HARINA KG.	MASA Kg.	POTENCIA
ABV-80	80	120	3,1 / 4,1
ABV-125	125	200	4,1 / 5,6
ABV-150	150	225	4,6 / 7,1
ABV-REFORZ-80	80	120	4,2 / 5,2
ABV-REFORZ-125	125	200	5,2 / 6,7
ABV-REFORZ-150	150	225	5,7 / 8,2

Dimensiones: Las dimensiones tarifa

PARTES OPCIONALES:

* Cuadro de mandos con dos temporizadores electromecánico ó con panel de mandos electrónico con selector.

* Pantallas táctil con velocidades (dos).

* Lampara para iluminar masa.

* Con un medidor de temperatura.

* Pantalla con variador de velocidad y potenciómetro.

* La protección de la artesa es móvil, en acero inox.

* Descarga a derecha e izquierda (como necesite el cliente).

