

## Lo MÁS en Amasado

La calidad del amasado es el criterio número 1 que guía a nuestros técnicos. Para garantizar un resultado perfecto, nuestra atención se fija en varios elementos fundamentales y en una elaboración de la masa con una oxigenación mesurada.

- **Una barra divisora inclinada** en ángulo para favorecer la óptima oxigenación de la masa.

### Resultados :

- Un pan más sabroso
- Un pan más desarrollado



- **Una barra divisora biselada** para favorecer la formación regular del amasado en forma de calabaza

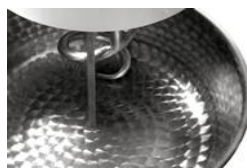
### Resultados :

- Una capa exterior lisa
- Una masa regular

- **Una barra divisora en forma de curva simétrica a la artesa**

### Resultados :

- Óptima orientación de la masa
- Favorece un mezclado homogéneo
- Mejora el amasado
- Permite la multiplicidad de recetas



- **Una proporción ideal barra-espiral/artesa**

La espiral abarca entre una cuarta y una quinta parte del diámetro de la artesa y siempre en relación a los distintos modelos de la gama.

### Resultados :

- Poco calentamiento de la masa
- Ninguna sobrecarga de la espiral
- La masa no sube entorno a la espiral



### Una espiral con armoniosa geometría

La geometría de la espiral está estudiada para adaptarse perfectamente a los bordes de la cuba y a su barra.

### Resultados :

- Un trabajo de masa regular
- Velocidad de mezclado
- Masas pequeñas del 5% de la capacidad nominal
- Una calidad constante dentro de las capacidades mínimas y máximas

- **Artesa de fondo plano y de borde vertical**

El fondo plano y el borde vertical permiten obtener un espacio regular entre el espiral y la cuba.

### Resultados :

- Un trabajo regular
- Una mejor integración de la harina en el amasado
- Una calidad constante entre mínimo y máximo.

- **Una relación dimensional perfecta**

La artesa, la espiral y la barra divisora están dimensionadas respetando la mejor relación profundidad/diámetro.

### Resultados :

- La masa no asciende por la espiral
- La masa no se desgarró
- El amasado se realiza rápidamente

- **Velocidades de rotación adaptadas**

Las velocidades están adaptadas para garantizar el mejor amasado en función de las características de las masas de cada país.

### Resultados :

- Una calidad gustativa de los productos
- Una gran variedad de productos

## Lo MÁS en Robustez y Fiabilidad

Pieza indispensable en un obrador, la amasadora es el inicio del proceso de fabricación. Si falla, la producción se detiene. Por esa razón, concebimos las amasadoras con una excepcional robustez.

- **Una barra divisora y una espiral construidos en acero inoxidable.**



La posición mecánica de los útiles es fundamental para los usos intensivos y variados.

### Resultados :

- Un amasado perfecto a partir del 50% de hidratación (nuestra competencia necesita un mínimo del 55%)
- Longevidad de los útiles

- **Transmisiones sobredimensionadas**

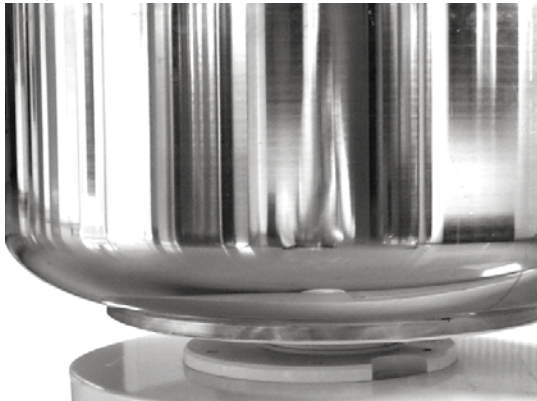
Cada transmisión de potencia está equipada con varias correas trapezoidales (de 2 a 6 según el modelo).

### Resultados :

- Sin mantenimiento
- Uso regular sin problemas
- Silenciosa
- El fallo de una correa no provoca el paro de la máquina (importante margen de seguridad).

## Una cuba indeformable

Las cubas están fabricadas en acero inoxidable de fuerte espesor reforzadas por un borde laminado, guiadas por un estabilizador.



### Resultados :

- Cuba fijada, limitando así los movimientos a nivel de espiral y amasado
- Amasado perfecto a partir del 50% de hidratación
- Excelente funcionamiento garantizado

## Construcción en un bloque

Construcción en monobloque en acero inoxidable de formas redondeadas.

### Resultados :

- Máquina estable y sólida
- Máquina silenciosa



## Rejilla de seguridad en inox según modelo

Rejilla elevable y totalmente extraíble.

### Resultados :

- Facilidad de cierre y apertura
- Facilidad de limpieza



## Lo MÁS en Confort e Higiene

## Un cuadro de mandos electrónico (para el modelo Spiral E)

Ergonómico e intuitivo, el cuadro de mandos ofrece pantalla digital, botones y pulsador de gran resistencia. Puede ser programada para trabajar automáticamente o funcionar de forma manual.



### Resultados :

- Visión precisa del tiempo
- Precisión del tiempo de amasado
- 9 programas en automático
- Incremento del tiempo en modo manual
- Facilidad de limpieza

## Una construcción con ruedas

De forma elevada, la base está construida sobre ruedas (una de ellas pivotante) más dos pies regulables que estabilizan la máquina al nivel del suelo.

### Resultados :

- Facilidad de limpieza
- Facilidad de desplazar

## Cubierta de seguridad en plástico transparente

Su función anti-proyección permite una disminución significativa del polvo de la harina en su obrador, lo que representa **12 veces menos comparándola con una amasadora equipada de una rejilla de acero inoxidable.**

La tapa permite ver siempre el producto que se está amasando en la máquina, ofreciendo una visibilidad total.

La cubierta se puede extraer entera de una pieza, liberando la cuba totalmente.

### Resultados :

- Facilidad de cierre y apertura
- Facilidad de limpieza
- Mejora en la higiene
- Duración prolongada de la vida de la maquinaria instalada próxima a la amasadora.