

AMASADORAS DE ESPIRAL SPIFIX

Las amasadoras de espiral SpiFix garantizan un amasado de máxima calidad, combinado a versatilidad y robustez.

Su diseño optimizado, con un bol especialmente diseñado y una espiral única, garantiza un amasado rápido y uniforme de la masa. La masa no sube encima del utensilio, lo que garantiza un amasado óptimo y una oxigenación perfecta. El resultado: una masa lisa, homogénea y bien estructurada.

Gracias a sus dos potentes motores, las amasadoras SpiFix son adecuadas a todo tipo de masas, incluidas las masas muy hidratadas (+75%) y las masas duras (-50%).

Gracias a la transmisión directa, el motor reforzado y el eje recto con patas se garantizan un amasado eficaz y sin riesgo de sobrecalentamiento del motor.



PUNTOS EN DESTAQUE

- ✓ Amasado rápido y uniforme
- ✓ Extrema versatilidad
- ✓ Extracción fácil de la masa
- ✓ Manejo intuitivo
- ✓ Formato compacto y ergonómico



CARACTERÍSTICAS



	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Capacidad* de masa (kg) Mini / Maxi	4 / 60	5 / 80	8 / 120	10 / 160	10 / 200	12 / 250
Capacidad* de harina (kg)	36	50	75	100	125	150
Volumen de la cubeta (L)	117	131	189	266	306	378
Diámetro de la cubeta (mm)	670	670	750	850	910	1000
Rotaciones p/minuto 1 ^{era} / 2 ^{nda} velocidad	114 / 224	99 / 229	104 / 218	92 / 182	92 / 182	93 / 184
Rotaciones p/minuto en la cubeta	13	13	12	12.5	12.5	12.5

*Las capacidades se dan a título indicativo, ya que varios parámetros pueden influir en la capacidad, en particular el porcentaje de levadura, la temperatura de la masa, la estanqueidad de la masa, el tiempo de fermentación, etc.



CARACTERÍSTICAS



CARACTERÍSTICAS



Amasadora de espiral con cubeta fija

- Cubeta, espiral y pivote de acero inoxidable.
- Excelente resistencia al desgaste y la corrosión



Panel de control

- Panel de control equipado con dos temporizadores electromecánicos.
- Posibilidad de trabajar en modo manual, semiautomático y automático.
- La amasadora sigue funcionando incluso si el temporizador sufre averías.



2 motores

- Gracias a sus dos potentes motores, las amasadoras pueden manejar todo tipo de masas, incluidas las muy hidratadas (+75%) y las más duras (-50%).



Estabilidad y adaptabilidad óptimas

- Equipada con un pivote con pie, especialmente diseñado para trabajar con masas muy hidratada.



CARACTERÍSTICAS



Botón de impulsión de la cubeta

- Extracción de masa fácil y eficaz.
- Reducción del tiempo de manipulación y mejora de la productividad.



Tampa de cubeta móvil y segura

- Disponible en plexiglás transparente para una visibilidad óptima y una mayor protección.
- Reduce significativamente las emisiones de harina y limita así el riesgo de enfermedades respiratorias para los colaboradores.



Transmisión por correas trapezoidales

- Funcionamiento suave, silencioso y duradero.
- Menor desgaste de los componentes gracias a la absorción de impactos y vibraciones.



OPCIONES



Pantalla táctil «TouchScreen»

- La interfaz intuitiva le permite configurar hasta 25 recetas personalizadas.
- Programe fácilmente secuencias de amasado precisas. Ejemplo: 5 min de frasado en 1ª marcha, 45 min de autolisis (pausa) y, a continuación, 8 min de amasado en 2ª marcha.
- Flexibilidad óptima para un amasado controlado.



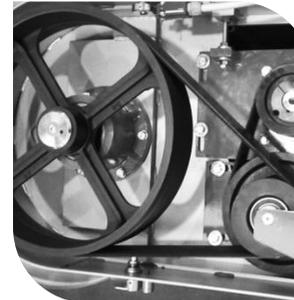
Sistema de pesaje «AutoWeight»

- Pesaje integrado de ingredientes para un proceso de amasado preciso y sin errores.
- Combinado con la función de almacenamiento de recetas, la amasadora guía paso a paso la realización de la receta, garantizando una dosificación óptima.
- Calidad constante en todas sus panaderías y con todos sus colaboradores.



Sistema de medición de la temperatura «BakeTemp»

- Controle la temperatura de la masa en tiempo real con una sonda de infrarrojos integrada.
- Control preciso y amasado óptimo.
- Higiene: ningún contacto y ninguna contaminación.

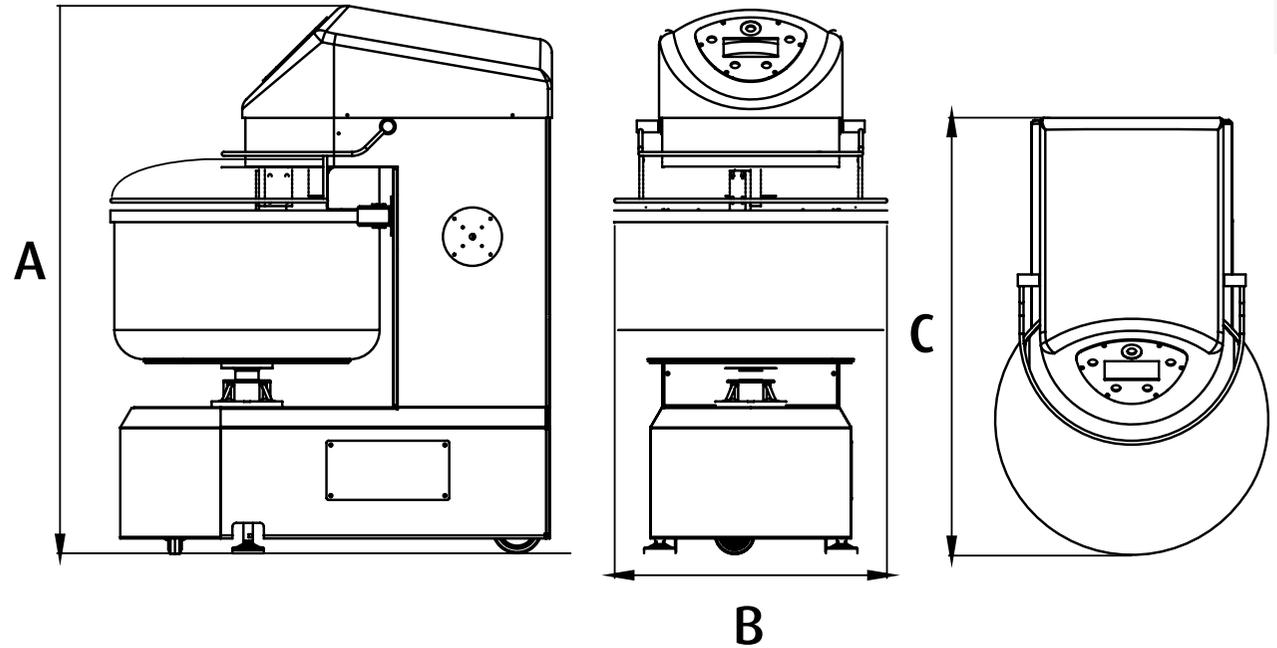


Doble transmisión

- Menor desgaste y mayor vida útil del motor y las piezas mecánicas.
- Transmisión suave y homogénea: masa mejor amasada y más uniforme, incluso en grandes cantidades.
- Perfecta para un uso intensivo.
- Funcionamiento más silencioso.



PLANOS



	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Altura (mm) A	1 406	1 406	1 522	1 612	1 612	1 612
Ancho (mm) B	694	694	775	879	940	1 035
Largura (mm) C	1 122	1 122	1 248	1 499	1 560	1 650
Altura de los bordes de la cubeta (mm)	851	881	930	946	946	946
Peso (kg)	345	350	505	695	705	755

GAMAS DE LÍNEAS AUTOMÁTICAS MERAND



 **MERAND**
El maestro de la masa

Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé
+33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr
www.merand.fr/es/