AMASADORA DE ESPIRAL SPIFIX

UTILISACIÓN

Las amasadoras de espiral SpiFix desarrolladas por MERAND están diseñadas para garantizar un amasado rápido, homogéneo y sin comprometer la calidad. Gracias a una cubeta fija optimizada, una espiral exclusiva y dos potentes motores, las amasadoras SpiFix se adaptan a todo tipo de masas, incluso las más exigentes: masas muy hidratadas (+75%) o muy duras (-50%).

CAPACIDAD

	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	1 000
Rotaciones p/minuto 1era / 2nda 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

* Informaciónes orientativas que pueden variar en función del tipo de masa, del tamaño del pistón y del modelo de la máquina.

ESTÁNDAR

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%).

Pivote con base integrada

- Diseñado especialmente para el trabajo con masas muy hidratadas.
- Estabilidad perfecta y adaptabilidad óptima, incluso en condiciones de amasado intensivo.

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.

BRONCE

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.

SILVER

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. contamination.

ORO

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.
- Cualidad constante en todas sus panaderías y con todos sus colaboradores.

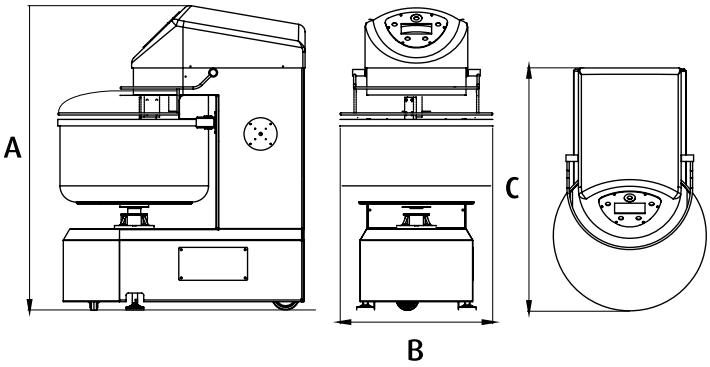
OPCIONES

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.

PRÉSENTACIÓN

DIMENSIONES



	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)	340	350	505	695	730	755

PESO - EMBALAJE

	SpiFix 60		SpiFix 80		SpiFix 120		SpiFix 160		SpiFix 200		SpiFix 250	
	AxBxH (cm)	Peso (Kg)	AxBxH (cm)	Peso (Kg)	AxBxH (cm)	Peso (Kg)	AxBxH (cm)	Peso (Kg)	AxBxH (cm)	Peso (Kg)	AxBxH (cm)	Peso (Kg)
Caja de cartón sobre palet	128 x 81 x 150	**375**	128 x 81 x 150	**380**	138 x 88 x 168	**555**	162 x 107 x 176	**765**	162 x 107 x 176	**775**	-	**-**
Caja con listones	132 x 85 x 166	**415**	132 x 85 x 166	**420**	137 x 87 x 176	**595**	170 x 110 x 187	**785**	170 x 110 x 187	**795**	183 x 122 x 187	**850**
Caja de madera	132 x 85 x 166	**485**	132 x 85 x 166	**490**	137 x 87 x 176	**665**	170 x 110 x 187	**835**	170 x 110 x 187	**845**	-	**-**

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Potencia del motor de la herramienta (Kw)	2 / 3.7	2.06 / 4.8	2.06 / 5.2	5.9 / 10.3	5.9 / 10.3	6 / 12
Potencia del motor del tanque (kW)	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	1.1

SECURIDAD

Las amasadoras de espiral SpiFix cumplen con:

- La directiva de máquinas 2006/42/CE
- Código laboral francés

Z.I. de la Turbanière
BRECE • 35530 • FRANCIA
+33 (0)2 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr - www.merand.fr/es

Documento non contractual. Todos los productos están sujetos a cambios sin aviso previo.