

PÉTRINS À SPIRALE À CUVE FIXE
AMASADORAS A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO



GALASSIA PANE

FR La ligne de pétrins GALASSIA PANE est projetée pour travailler des pâtes qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec un taux d'hydratation d'au moins 55%. Les fonctions du tableau de commandes permettent de gérer la phase délicate du pétrissage en obtenant le résultat désiré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- L'action du micro-interrupteur, situé sur la protection amovible de la machine, permet l'arrêt du pétrin chaque fois que le couvercle est ouvert durant le cycle de travail
- Les deux moteurs indépendants de l'arbre spirale et de l'arbre cuve permettent un nombre de tours par minute plus élevé et la gestion séparée de leurs respectives vitesses
- Les rotations opposées de la spirale et de la cuve mélangent la pâte en permettant l'oxygénation et la formation correcte de la maille glutinique

ES La línea de amasadoras GALASSIA PANE está proyectada para trabajar masas que utilizan harina y agua como ingredientes principales, con al menos un 55% de humedad. Las funciones del panel de control permiten gestionar la fase delicada de la masa, obteniendo el resultado deseado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- La acción del microinterruptor, ubicado en la protección móvil de la máquina, permite que la amasadora se detenga cada vez que se abra la tapa durante el ciclo de trabajo
- Los dos motores independientes del eje espiral y el del eje del recipiente permiten un mayor número de revoluciones por minuto y la gestión separada de las respectivas velocidades
- Las rotaciones opuestas de la espiral y del recipiente mezclan la masa mientras se procesa, lo que permite la oxigenación y la correcta formación de la malla del gluten

MODÈLE MODELO

DIM. EXT.
Ax B x H cm

DIM. CUVE
DIM. RECIPIENTE
Ø cm

VITESSE
VELOCIDADES

POIDS
PESO
kg

PUISSANCE
POTENCIA
kW

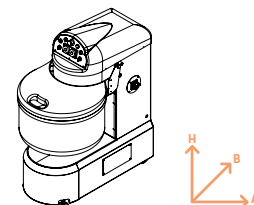
GALASSIA PN 40	55x103x105	50x34 (67 l)	2	295	3,55
GALASSIA PN 60	69x112x140	67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN 80	69x112x140	67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN 120	77x125x150	75x48 (188 l)	2	505	5,75

QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA

GALASSIA PN 40	40 kg
GALASSIA PN 60	60 kg
GALASSIA PN 80	80 kg
GALASSIA PN 120	120 kg

Q.TÉ DE FARINE MAX. (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

GALASSIA PN 40	25 kg
GALASSIA PN 60	38 kg
GALASSIA PN 80	51 kg
GALASSIA PN 120	77 kg



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3 50Hz