



## DESCRIPCIÓN

Capacidad: 200 kg de masa o dos bultos y medio de harina.

La gama de amasadoras EUROPAN viene equipada con un programador electrónico para dos velocidades, y una opción de operación totalmente manual.

**PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:** Construcción robusta con pintura de alta calidad, accesorios de acero inoxidable con paro de emergencia y paro al levantar la rejilla para total seguridad del usuario. Transmisión con dos motores independientes para el cazo y el gancho espiral.

## DISEÑO

Amasa y refina cualquier tipo de masa en una sola operación.  
 Diseño de gancho espiral y pala en acero inoxidable patentado, que reduce el tiempo de amasado.  
 Por su sistema de trabajo no calienta ni castiga la masa asegurando un amasado mejor refinado y oxigenado, obteniendo como resultado un mayor desarrollo del pan.  
 Dos velocidades programables, con doble sentido de giro del cazo para pequeñas cantidades de amasados.  
 Máquina con ruedas y fijación al piso con vibro niveladores.



## OPERACIÓN

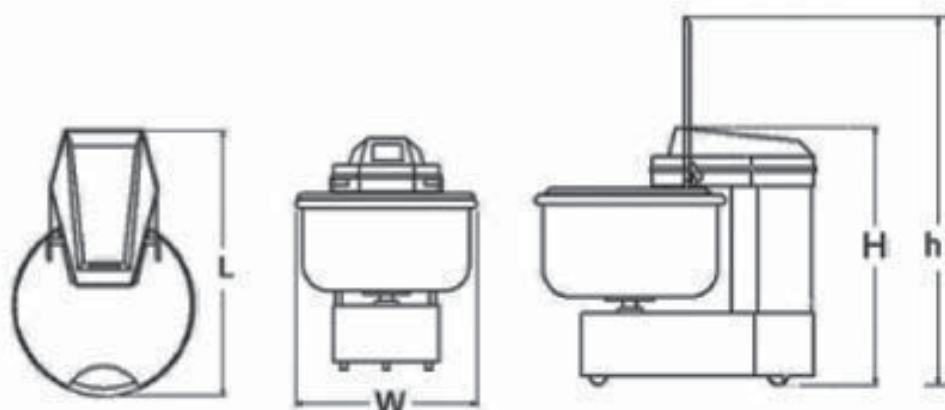
Tarjeta electrónica de fácil operación y manejo, que permite programar el ciclo de trabajo, que se desarrolla en dos fases con cambio automático de uno a otro, además de todas las funciones necesarias para un excelente amasado.



Diseño exclusivo de paro y marcha adicional, para uso manual en caso de fallo de la tarjeta.



Isométrico



## Información Técnica

Modelo	Peso	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia Total (KW)
SM-200	1,300 Kg.	980	1,580	1,580	200 Kg. de Masa 2 1/2 bultos de Harina	13.5

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNO PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85

www.european.mx