

 SAUS®



AMASADORAS DE BRAZOS

*TWIN ARM KNEADERS*

*PÉTRIN DE BRAS*

# AMASADORAS DE BRAZOS

TWIN ARM KNEADERS / PÉTRIN DE BRAS



## IDEAL PARA CUALQUIER TIPO DE AMASADO

La difusión y renombre internacional de que goza este sistema de amasadoras (basado en la más idónea acción mecánica del trabajo manual de mezclar, estirar y airear la masa) se acrecientan con las innovaciones prácticas.

La utilización de unos mejores materiales, una construcción sólida y la avanzada tecnología que utilizamos nos proporciona una máquina prácticamente perfecta con un amasado extraordinario.

## PERFECT FOR ALL KINDS OF KNEADING

The fame and the international renown owned by this kneading system (based in the most suitable mechanical action of the manual work to mix, extend and air the mass) are increasing thanks to some practical innovations.

Solidly built with the very best materials and using always the latest innovations: that's why we get a practically perfect machine with an excellent kneading.

## LE PÉTRIN IDÉAL POUR QUELCONQUE PÉTRISSAGE

La diffusion et la renommée internationale de ce système (en base à la plus idéal action mécanique du travail manuel pour mélanger, allonger et aérer la pâte), c'est augmenté par les innovations pratiques.

L'utilisation de le meilleur matériau, une construction solide et la plus avancée technologie, fait possible une machine pratiquement parfaite et avec un extraordinaire pétrissage.

## CARACTERÍSTICAS

CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES

- Artesa, pala y gancho de acero inoxidable 18/8.
- El gancho es graduable.
- Protector de seguridad con paro de emergencia y temporizador.
- Órganos mecánicos extremadamente reforzados, ruedas de acero, ejes templados, montado sobre rodamientos y sumergidos en constante baño de aceite.
- 18/8 stainless steel bowl, spade and hook.
- The hook can be moved in different degrees.
- Safety system with emergency-stopping and timer.
- Extremely strengthened mechanical parts, stainless steel wheels, tempered axis.
- Built on a rolling system constantly covered by oil.
- Cuve, pelle et croc en acier inoxydable 18/8.
- Croc réglable.
- Protection de sécurité avec arrêt d'urgence automatique et minuterie.
- Mécanismes très renforcés, roues en acier, axes tempérés.
- Monté sur roulements et constamment couvert par huile.

TIPO TYPE TYPE	HARINA (KG.) FLOUR (KG.) FARINE (KG.)	MASA (KG.) MASS (KG.) PÂTE (KG.)	LARGO (mm) LENGTH (mm) LONG (mm)	ANCHO (mm) WIDE (mm) LARG (mm)	ALTO (mm) HEIGHT (mm) ALT (mm)	CV CV CV	Kw Kw Kw	ARTESA BOWL CUVE	PESO (KG.) WEIGHT (KG.) POIDS (KG.)
AB-25-P	25	40	710	610	1250	1.3/1.8	0.9/1.2	Ø 500 X 340	280
AB-35-P	35	55	880	660	1300	1.3/1.8	0.9/1.2	Ø 550 X 360	300
AB-50-P	50	80	920	890	1420	2/3	1.6/2.3	Ø 650 X 410	450
AB-80-P	80	120	1060	960	1580	2.5/4	2/3	Ø 780 X 450	600
AB-125-P	125	180	1250	1100	1820	4.5/6	3/4.5	Ø 940 X 460	950
AB-150-P	150	220	1320	1150	1850	5/8	3.5/6	Ø 1120 X 500	1000