



FBL Standard



Cumple
la norma
EN 453
rev.2015

Amasadora de horquilla "francesa" de artesa fija

Máquina particularmente idónea para elaborar masas de alta hidratación (por ejemplo: *baguettes*).

La geometría especial del brazo amasador, que tiene dos velocidades de rotación en armonía con el perfil de la artesa, garantiza un proceso de trabajo de calidad, lo que permite el respeto de las etapas principales de panificación.

La limpieza general de la máquina se hace con facilidad gracias a su estructura levantada del suelo por medio de pies de apoyo.

Características estándar

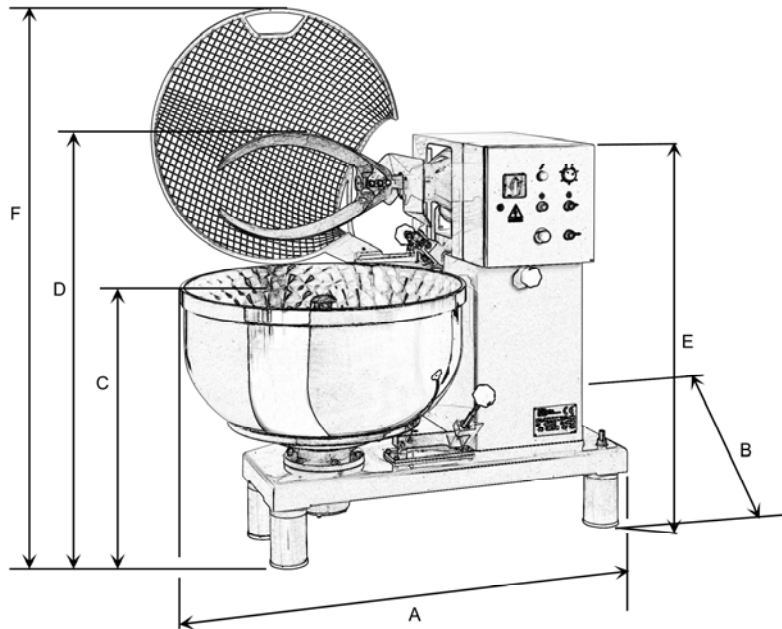
- 1 cuentaminutos.
- Estructura de acero pintada con uso de polvos epoxi y montada sobre 4 pies de apoyo de acero inoxidable.
- Horquilla de sección triangular con dos brazos y una dirección de rotación que se levanta mediante desbloqueo manual.
- Dos velocidades de mezcla.
- Artesa de acero inoxidable libre con freno manual.
- Lid: tapadera de la artesa en material plástico transparente apropiado para el contacto con alimentos y de conformidad con las más restrictas normas higiénicas y de seguridad.
- Circuito eléctrico en baja tensión de 24 V.
- Estructura fácil de desmontar cuando el acceso al obrador resulta difícil.
- Alimentación eléctrica: 400 V/3/50 Hz (tensiones diferentes a petición).

MODELOS

Descripción

FBL 230
Estándar

Capacidad de la masa 59-120 kg - Capacidad de harina 37-75 kg
Diámetro interno de la artesa 900 mm.



Capacidad

Modelo	Harina* (kg)	Masa * (kg)	Total (lt)
FBL 230 Estándar	37 - 75 kg	59 - 120 kg	230 l

(*) Valores indicativos

Datos Técnicos

Modelo	Potencia espiral 1ª / 2ª velocidad (kw)	Diámetro interno artesa (mm)	Peso neto (kg)	1ª / 2ª velocidad espiral 50 Hz (giros/minuto)
FBL 230 Estándar	3.7 - 5.5	900	540	46.5 - 71

Modelo	Dimensiones (mm)				
	A	B	C	D	E
FBL 230	1465	1095	840	1310	1300

Conexión eléctrica 3PH+Gr