

Características

- Estructura en acero pintado.
- Cuba y utensilios en contacto con la masa en acero inoxidable de gran espesor.
- Ciclo de trabajo a dos velocidades controladas por el ordenador central.
- Conexión Adsl para Teleasistencia, control de stock y realización automática de pedidos.
- Pantalla táctil en color de gran dimensión.
- Sistema Automático de dosificación de agua de gran precisión.
- Filtrado automático del agua a la entrada con auto calibración.
- Password de acceso al menú de configuración.
- Selección del idioma de diálogo.

Sistema de agua:

- Filtrado automático de agua en el punto de entrada con la calibración automática
- Sistema de limpieza automática

MODELO

Smart Dough System^{®PT} 25kg.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones	
Largo	72cm.
Ancho	42cm.
Alto	80cm.
Diámetro Cuba	40 cm.
Peso	78 Kg.

Capacidades	
Cantidad masa	25 Kg.
Capacidad harina	15 Kg.
Especificaciones eléctricas	
Tensión	400V(3F+N+T)
Potencia Motor	1 ^a /2 ^a Vel.): 0,5/0,75 Kw.



SOLUCIONES/BENEFICIOS

Motor

Durabilidad. Extrema robustez para una exigente demanda de producción diaria.

Cuba de Acero Inoxidable

Mucho más gruesa, con mayor espesor que cualquier otra del mercado. Mayor durabilidad. La cuba está diseñada para un uso a largo plazo con duras condiciones de trabajo. Diseño Especial para quedar siempre limpia, sin restos, después de cada amasado.

Rejilla de Acero Inoxidable

Alta Protección, fácil de usar. Protección Doble, tanto mecánica como electrónica que previene de operaciones cuando el se opera en funcionamiento. Excelente para observar el desarrollo de las masas así como añadir ingredientes sin necesitar parar el Amasado.

Sistema de Purificación de Agua

Sistema Patentado de Purificación de Agua.

Garantiza perfectamente la cantidad de agua por cada receta, así como el acondicionamiento perfecto en cada ocasión. La masa siempre en constante en cualquier parte del Mundo. Estabiliza el proceso de fermentación dando como resultado una Consistencia Siempre Perfecta.

Sistema de Control de Recetas

Sistema Patentado de Control de Recetas.

Puedes introducir 3 tipos de recetas diferentes de forma simple, como pan, pizza, focaccia, bagel.. cualquier tipo de masa, y realizarla sólo con un simple toque de pantalla. Los empleados no necesitan estar delante de la amasadora durante todo el proceso y mientras pueden realizar tareas mas productivas.

Conexión ADSL

Control y Gestión del Stock de Sacos de harina y/o mixes. Autodiagnóstico de la Amasadora. Pedidos en automático a la central o al proveedor de Mixes y Harinas. Control de número de Amasados diarios.

Garantía

Garantía de 1 año.



DETALLES Y DIMENSIONES

