

AMASSADEIRA ESPIRAL

FAE 15 / 25 / 50 / 75 / 100

As Amassadeiras Espirais FERRI são indicadas para misturar e homogeneizar ingredientes, massas de panificação e similares.



TECNOLOGIA

Equipada de série com painel digital, ou opcional em touch screen, controle liga/desliga e 2 velocidades com temporizador automático. Possui também comando manual alternativo e todos os sistemas de segurança previstos pela NR-12.

CONSTRUÇÃO

Estrutura e carcaça construídas em aço carbono com pintura epóxi de alta resistência à abrasão e corrosão, podendo ser opcionalmente em aço inoxidável 304. Garfo, torre e grade de proteção em aço inoxidável 304. Pés em aço inoxidável e niveladores com sistema anti-vibração. Alimentação elétrica em 220V ou 380V trifásico, ou 220V monofásico.



Comando manual.



Painel digital de série.

DIFERENCIAIS

- Robustez com alta tecnologia. Conjunto mecânico, sistemas elétricos e eletrônicos projetados para resistir à operações de longas jornadas de trabalho;
- Duplo painel de comando com controle de velocidades automático ou funcionamento alternativo em painel manual, com controle de velocidade;
- Na opção de painel touch screen, o operador pode ajustar a velocidade (RPM - Rotações por Minuto) do garfo, redefinindo as velocidades 1 e 2, conforme suas necessidades;
- O ajuste preciso entre tacho e garfo garante um perfeito sovamento e dispensa o uso do cilindro;
- Controle de alimentação elétrica, através de inversores de frequência, proporcionando economia de energia elétrica e preservação dos componentes.

	Capacidade		Medidas Externas (m)				Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)	
	Farinha	Massa	L	x	P	x				A
FAE 15	15kg	25kg	0,49	x	0,81	x	1,32	220	2,0	1,5
FAE 25	25kg	40kg	0,49	x	0,81	x	1,36	360	4,0	3,0
FAE 50	50kg	80kg	0,78	x	1,25	x	1,53	420	7,5	5,6
FAE 75	75kg	120kg	0,89	x	1,37	x	1,55	600	9,0	6,7
FAE 100	100kg	160kg	0,89	x	1,43	x	1,63	780	9,0	6,7