



## FICHA TECNICA

AMASADORA CARNICA DE 160 LITROS

**FUERPLA mod. A-160**

REF: 2191

A decorative graphic at the bottom of the page consists of several overlapping, semi-transparent geometric shapes in shades of blue, grey, and yellow. The number '25' is printed in a large, black, sans-serif font on the right side of the graphic.

25

# AMASADORA FUERPLA A-160

## DATOS TECNICOS

MODELO	A-160
MARCA:	FUERPLA
MODELO:	A-160
Medidas exteriores de la maquina	580 mm largo x 970 mm fondo x 1150 mm alto, 1480 mm alto con el brazo de amasado levantado aprox.
Medidas de la tolva	Diámetro exterior 600mm Diámetro interior 565mm Altura interior 350mm
CONEXIÓN ELETRICA	380V - 3 fases - 50Hz- 2.3Kw.
CAPACIDAD EN CUBA EN LITROS:	160L
CAPACIDAD EN CUBA EN KG:	Máximo 120 KG
TAPA AUTOMATICA	NO incluye
Movimiento de la cuba	Movimiento de descarga, Si incluye, manual, mediante salida del carro del interior de la amasadora.
MANUAL DE INSTRUCCIONES:	Si incluye
PESO NETO:	300KG

\*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

## AMASADORA MEZCLADORA MASAJEADORA

- La amasadora a vacío FUERPLA modelo A-160 consta de un recipiente cilíndrico y fondo semiesférico, en cuyo interior, giran unas palas (en ambos sentidos, a voluntad o automático), que producen un doble movimiento de la pasta, en cruce y superposición alternativa, lo cual permite AMASAR- MEZCLAR y MASAJEAR toda clase de pastas, sin presiones, roces, magullamientos ni calentamientos de la mezcla. Cualidades estas que destacan de todas las demás amasadoras del mercado.
- Materiales: todas las partes de la maquina en contacto con la pasta, así como la bancada están construidas en acero inoxidable.
- Funcionamiento: el accionamiento de la cuba, la tapa, es manual.
- Higiene: la maquina esta provista de un sistema exclusivo de FUERPLA el cual consiste en canales de evacuación para las posibles pérdidas imposibilitando que el aceite se comunique con la pasta y viceversa, además en pocos minutos puede desmontarse el eje y las palas, el cual garantiza una higiene total, facilitando el trabajo de manutención.
- Aplicaciones: embutidos: amasador de carne triturada con aditivos, masajeado de grandes trozos de carne, precocinados, desgasificación de salsas, ensaladas crudas, ensaladas cocidas, etc.

\*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

# AMASADORA FUERPLA A-160



# AMASADORA FUERPLA A-160





# AMASADORA FUERPLA A-160



# AMASADORA FUERPLA A-160



\*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.