



Descrição

Destinadas ao uso profissional, as Amassadeiras KM-120T são adequadas ao preparo de todos os tipos de massas para a panificação.

Possui construção robusta, pintura epóxi de alta resistência, sapatas niveladoras e transmissão através de dois motores independentes, para o tachó e para o batedor.

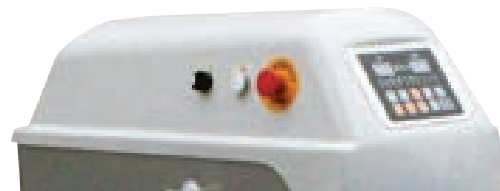
Sistema operacional desenvolvido para atender os requisitos de segurança em conformidade com as exigências da NR-12.

Características

- Capacidade para 120 kg de massa ou 75 kg de farinha.
- Painel eletrônico, de fácil operação e manuseio, permitindo a operação no modo automático e manual.

- Duas velocidades de programação, com mudança automática da primeira para a segunda velocidade.
- Como vantagem adicional, o painel de comandos traz a possibilidade do operador mudar manualmente as velocidades no momento que desejar.
- Tachó com duplo sentido de rotação, que permite misturar adequadamente pequenas quantidades de massa.
- Painel elétrico em 24V supervisionados por relés e sensores de segurança, que garantem o atendimento às exigências da NR-12.
- Grade de proteção em aço inoxidável, com abertura monitorada por sensores, que só permitem o funcionamento do equipamento com a grade fechada.
- Batedor com design patenteado, de alta eficiência, que reduz o tempo de mistura.

Painel de Comandos

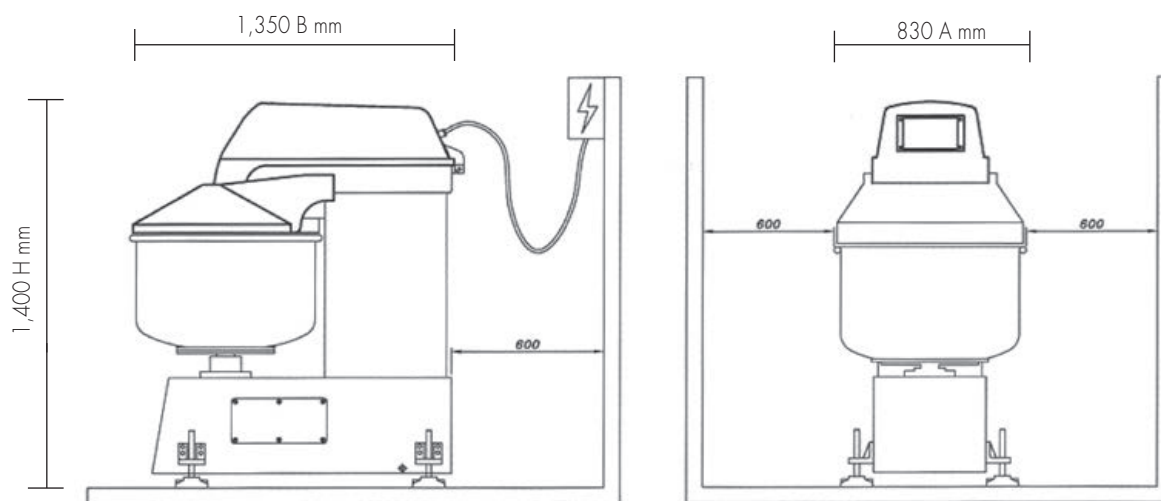


As duas velocidades podem ser acionadas manualmente no painel, ou programadas, através de dois temporizadores com comandos digitais.



Ítems de segurança: Grade de Proteção e Botão de Emergência, rearme e parada rápida.

Dimensões



Informações Técnicas

Modelo KM 120 T	Largura A (mm) 830	Profun B (mm) 1,350	Altura H (mm) 1,400	Capacidade 120 Kg. de Massa 75 Kg. de Farinha	Peso 610 Kg.	Potência espiral 9 (kw) Potência tachô 0.55(kw)
--------------------	-----------------------	------------------------	------------------------	---	-----------------	--