

VACUUM MIXER AO-120

MELANGEUR SOUS VIDE AO-120

KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120



AO-120

AMASADORA AL VACIO AO-120

INDUSTRIAL
fuertpla[®]



AMASADORA AL VACIO AO-120

Exclusivo sistema patentado de amasado, sin magullamientos ni embarre de ningún tipo.

Máquina muy robusta construída totalmente en acero inoxidable.

Doble sentido de giro de la pala, derecha e izquierda.

Capaz de amasar a partir de muy poca cantidad de producto.

Dotada de ruedas para su desplazamiento.

Incluye una bomba de vacío de 21m³/h.

Cuba volcable.

AO-120 VACUUM KNEADER-MIXER

Exclusive patented mixing system, with nosquashing or smearing at all.

Very strong machine totally built in stainless steel.

Double turning direction, Right and Left.

It is possible to mix with very little quantity.

Fitted with wheels for moving about.

Including a 21m³/h vacuum pump.

Tilting Bowl.

PÉTRIN-MÉLANGEUR SOUS VIDE AO-120

Système exclusif breveté de malaxage, sans meurtrissures de la masse ni dilution viande-graisse.

Machine très robuste construite entièrement en acier inoxydable.

Double sens de rotation des pales, droite et gauche.

C'est possible de mélanger avec petite quantité.

Muni de roues pour son déplacement.

Comprenant une pompe à vide de 21m³/h.

Cuve rabattable.

KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120

Die patentierte Rührschaufel ist so gestaltet, dass die Masse niemals zerquetscht wird.

Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Doppelte Dreh- richtung. Recht und Verlassen.

Gerät arbeitet hervorragend sowohl mit geringerer als auch mit voller Füllung.

Fahrbar mit Bodenlaufrollen.

Einschliesslich 21m³/h Vakuumpumpe

Sehr gute Aufnahme von Feuchtigkeit

VENTAJAS DEL SISTEMA DE AMASADO AL VACIO:

Máxima extracción de aire intermolecular que garantiza un producto sin burbujas.

Considerable ahorro de tripa al disminuir el volumen de la masa.

Fijación del color natural.

Aceleración en el secado de géneros.

Aumento de densidad debido a la mayor ligazón de masas.

Rápida obtención de albúmina.

Disminuye la oxidación de los productos acabados.

ADVANTAGES WITH THE VACUUM MIXING SYSTEM:

Maximum intermolecular air extraction that guarantees a product without bubbles.

Considerable saving of intestine on reducing the mass volume.

Natural colour fixing.

Acceleration in the drying of the products.

A density increase due to a better mass mixing.

Quik albumin obtaining.

The finished product oxidation reduces.

AVANTAGES DU SYSTÈME DE MÉLANGEUR SOUS VIDE:

Maxime extraction d'air intermoléculaire qui garantisse un produit sans bulles.

Fixation de couleur naturel.

Considérable épargne de tripe en diminuent de volume de la pâte.

Augmentation de densité dû a le plus grand liaison des pâtes.

Rapide obtention d'albumine.

Rapide obtention d'albumine.

Diminue l'oxydation des produits finis.

VORTEILE MIT DEM VAKUUM MISCHUNG SYSTEM:

Maximale intermolecular Luft Herausziehung, die ein Produkt ohne Blasen garantiert. Beträchtlicher Sparen des Darms auf Verminderung der Massenband.

Natürlicher Farbenreparieren. Beschleunigung im Trocknen von den Produkten. Eine Dichtheitszunahme auf Grund einer besseren Massenmischung. Schneller Albuminerhalten. Die Endproduktoxydation verringert.



AMASADORA AL VACIO AUTOMATICA AO-120-AUT
Amasadora al vacío con las mismas características que la AO-120, incluyendo ordenador para el control de tiempos de amasado y vacío, avisador acústico, test de errores, y programación de los diferentes sistemas de amasado, según los productos a procesar.

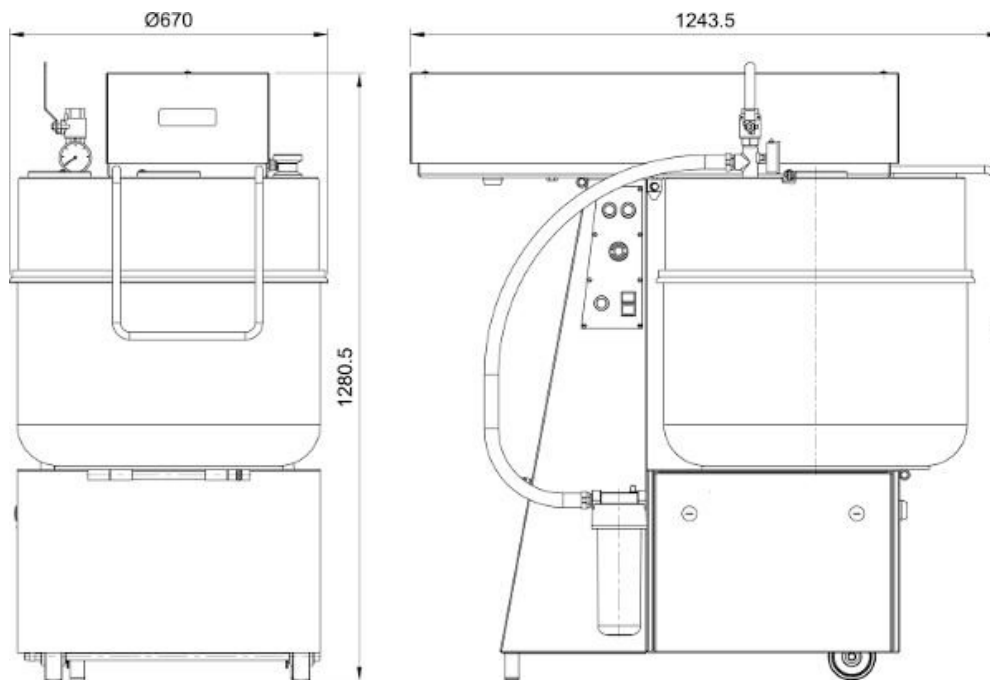
AUTOMATIC VACUUM MIXER AO-120-AUT

Vacuum mixing machine with the same characteristics as the AO-120, including a computer for controlling the kneading times, audible alarm, error test and programming of the different kneading systems according to the products to be processed.

MÉLANGEUR SOUS VIDE AUTOMATIQUE AO-120-AUT
Mélangeur sous vide avec les mêmes caractéristiques que le modèle AO-120, comprenant un ordinateur pour le contrôle du temps de mélange, d'un avertisseur sonore, test d'erreurs et programmation des différents systèmes de mélange, selon les produits à traiter.

KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-120-AUT

Knet- und Rührwerk mit Vakuum, mit den gleichen Eigenschaften wie das Modell AO-120, einschliesslich Computer zur Kontrolle der Knet- und Vakuumzeiten, akustischer Alarm, Fehlertest und Programmierung der verschiedenen Knetsysteme entsprechend den herzustellenden Produkten.



DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

MODELO/ MODEL / MODÈLE / MODELL	AO-120
CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / FASSUNGSVERMÖGEN	120 L.
POTENCIA / POWER / PUISSANCE / LEISTUNG	1,50 Kw
BOMBA DE VACÍO / VACUUM PUMPR / POMPE À VIDE / VAKUUMPUMP	0,75 Kw
PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGEWICHT	271 KG