

VACUUM MIXER AO-350

MÉLANGEUR SOUS VIDE AO-350

KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-350



**AMASADORA AL VACIO
AO-350**

Amasadora al vacío de 350 litros de capacidad, eficiente, robusta y fiable, para la producción de casi todos los tipos de productos alimenticios.

Efficient, robust and reliable vacuum mixer with a capacity of 350 litres, for the production of almost all types of food products.

Mélangeur sous vide efficace, robuste et fiable d'une capacité de 350 litres, pour la production de presque tous les types de produits alimentaires.

Effizienter, robuster und zuverlässiger Vakuummischer mit einem Fassungsvermögen von 350 Litern für die Herstellung von fast allen Arten von Lebensmitteln.



La cuba de esta amasadora es de doble camisa de serie para poder, opcionalmente, calentar o refrigerar el producto.

The bowl of this mixer has a double jacket as standard to be able to optionally heat or cool the product.

Le bol de ce mélangeur a une double enveloppe en standard pour pouvoir éventuellement chauffer ou refroidir le produit.

Die Schüssel dieses Mixers hat standardmäßig einen Doppelmantel, um das Produkt wahlweise erhitzen oder kühlen zu können.



Sistema de amasado de doble brazo paralelo tipo ZZ, con dos sentidos de giro para facilitar una buena mezcla homogénea durante el amasado sin castigar el producto. Cada hoja gira a una velocidad diferente para una mejor mezcla.

ZZ-type double parallel arm kneading system, with two directions of rotation to facilitate a good homogeneous mix during kneading without punishing the product. Each blade rotates at a different speed for better mixing.

Système de pétrissage à double bras parallèles de type ZZ, avec deux sens de rotation pour faciliter un bon mélange homogène pendant le pétrissage sans pénaliser le produit. Chaque lame tourne à une vitesse différente pour un meilleur mélange.

Knetsystem mit zwei parallelen Armen vom Typ ZZ mit zwei Drehrichtungen, um eine gute homogene Mischung während des Knetens zu ermöglichen, ohne das Produkt zu belasten. Jede Klinge rotiert mit einer anderen Geschwindigkeit für eine bessere Durchmischung.



Sistema de carga por elevador de brazo de carretillas estándar de 200 litros.

200 liter standard forklift arm lift loading system.

Système de chargement de bras de chariot élévateur standard de 200 litres.

200-Liter-Standard-Gabelstapler-Hubladesystem.



Cuba volcable para un mejor vaciado del producto y limpieza.

Tiltable tank for a better emptying of the product and cleaning.

Cuve inclinable pour une meilleure vidange du produit et nettoyage.

Kippbarer Tank für eine bessere Produktentleerung und Reinigung.



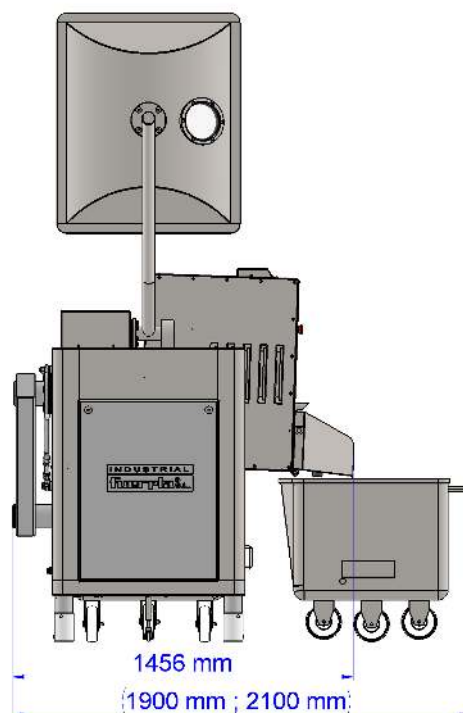
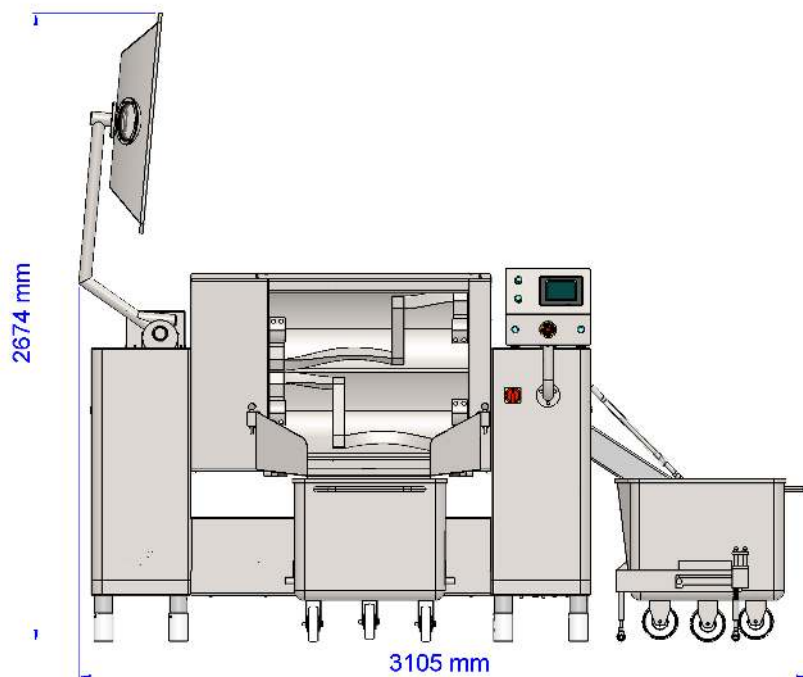
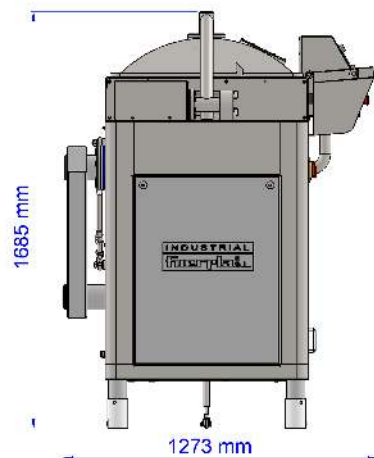
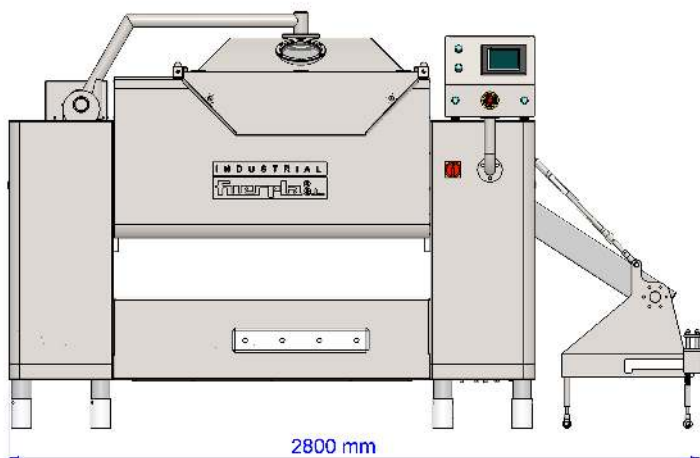
PLC con pantalla táctil para controlar todos los parámetros según el tipo de producto que vayamos a procesar. Este PLC permite crear y guardar programas de fabricación, con tiempos de amasado, intervalos de vacío, control de temperatura y velocidad de giro de las palas de amasado. Informes de intervalos para mantenimiento, servicio y diagnóstico de averías eléctricas.

PLC with touch screen to control all the parameters according to the type of product that we are going to process. This PLC allows you to create and save manufacturing programs, with kneading times, vacuum intervals, temperature control and speed of rotation of the kneading blades. Reports of intervals for maintenance, service and diagnosis of electrical faults.

PLC avec écran tactile pour contrôler tous les paramètres en fonction du type de produit que nous allons traiter. Cet automate permet de créer et d'enregistrer des programmes de fabrication, avec des temps de pétrissage, des intervalles de vide, un contrôle de la température et de la vitesse de rotation des pales de pétrissage. Rapports d'intervalles pour l'entretien, le service et le diagnostic des défauts électriques.

KSPS mit Touchscreen zur Steuerung aller Parameter je nach Art des zu verarbeitenden Produkts. Mit dieser SPS können Sie Fertigungsprogramme erstellen und speichern, mit Knetzeiten, Vakuumintervallen, Temperaturregelung und Rotationsgeschwindigkeit der Knetflügel. Berichte über Intervalle für Wartung, Service und Diagnose elektrischer Fehler.

AMASADORA AL VAICIO AO-350
VACUUM MIXER AO-350
MELANGEUR SOUS VIDE AO-350
KNETMISCHER IN VAKUUMBETRIEB AO-350



DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATES / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

| | |
|--|---------|
| CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / FASSUNGSVERMÖGEN | 350 L |
| POTENCIA MOTORES PALAS / PADDLES MOTOR POWER / PUISSANCE MOTEUR / LEISTUNG RÜHRMOTOR | 3 KW |
| POTENCIA MOTOR HIDRA. /HYDRA. MOTOR POWER / PUISSANCE MOTEUR HIDRA. / LEISTUNG HYDRA.MOTOR | 1,1 KW |
| BOMBA DE VACIO / VACUUM PUMP / POMPE À VIDE / VAKUUMPUMPE | 1,1 KW |
| PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET / NETTOGEWICHT | 1200 KG |

Av. Cami Nou,12
 46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)
 Telf. +34 963 750 362 - Fax. 963 961 474



www.fuerpla.com
 E-MAIL: info@fuerpla.com