

AMASADORA

440816 - Amasadora red. rap. - Pauna - P/ 50 Kg. de harina - 2V

440828 - Amasadora red. rap. - Pauna - P/ 100 Kg. de harina - 2V

Diseñadas para responder a todas las necesidades del proceso de amasado, las **Amasadoras Rápidas a Espiral PAUNA** se presentan en dos modelos, para 80 y 160 kg de masa, y están equipadas con 2 velocidades, 2 temporizadores e inversión del sentido de giro de la batea. Sólidamente construidas, con materiales de primera calidad y de gran robustez, están especialmente preparadas para resolver con rapidez las exigencias de la panificación y pastelería moderna: garantizar la calidad del amasado, reducir el sobado y lograr mayores rendimientos.



Características técnicas

		ARP 80 Cod. 447478	ARP 160 Cod. 447480
Capacidad de harina		50 kg	100 kg
Capacidad de masa		80 kg	160 kg
Capacidad		120 litros	240 litros
Estructura		Acero de gran espesor	Acero de gran espesor
Recubrimiento		Pintura epoxi	Pintura epoxi
Cubierta de cabezal		Plástico	Plástico
Batea		Acero inoxidable	Acero inoxidable
Brazo amasador		Acero inoxidable	Acero inoxidable
Transmisión		Correas	Correas
Protección batea		Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la reja de protección	Sistema de seguridad que detiene la amasadora al levantar la reja de protección
Parada de emergencia		Con pulsador	Con pulsador
Motor brazo amasador		2 velocidades Corriente alterna trifásica 380V - 50 Hz 4,25 / 7 HP	2 velocidades Corriente alterna trifásica 380V - 50 Hz 9 / 16 HP
Motor batea		Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 380 V - 50 Hz 0,75 HP	Giro en ambos sentidos Corriente alterna trifásica 380 V - 50 Hz 1.5 HP
Alto / Ancho / Profund. / Peso		1200 mm / 750 mm / 1200 mm 400kg	1400 mm / 950 mm / 1600 mm 780 kg
Alto / Ancho / Profund. / Peso	Con embalaje para el mercado nacional	1450 mm / 900 mm / 1350 mm 450 kg	1650 mm / 1100 mm / 1850 mm 840 kg
Alto / Ancho / Profund. / Peso	Con embalaje para exportación	1470 mm / 980 mm / 1370 mm 500 kg	1670 mm / 1120 mm / 1870 mm 915 kg

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



INDICE

- 1 - Avisos importantes.
- 2 - Normas de seguridad.
- 3 - Características generales.
- 4 - Descripción del panel de comando.
- 5 - Funcionamiento.
- 6 - Cuidados con la instalación.
- 7 - Eventuales problemas de funcionamiento de la máquina.
- 8 - Limpieza.

Sr Usuario :
Gracias por habernos elegido.

1 - Avisos Importantes

- Conserve cuidadosamente este manual para cualquier consulta
- Haga la instalación conforme las instrucciones del fabricante o contáctese con el personal especializado
- Para eventuales reparos, diríjase, exclusivamente a un centro de Asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- La incomprensión de los avisos anteriores puede comprometer la seguridad del operador.

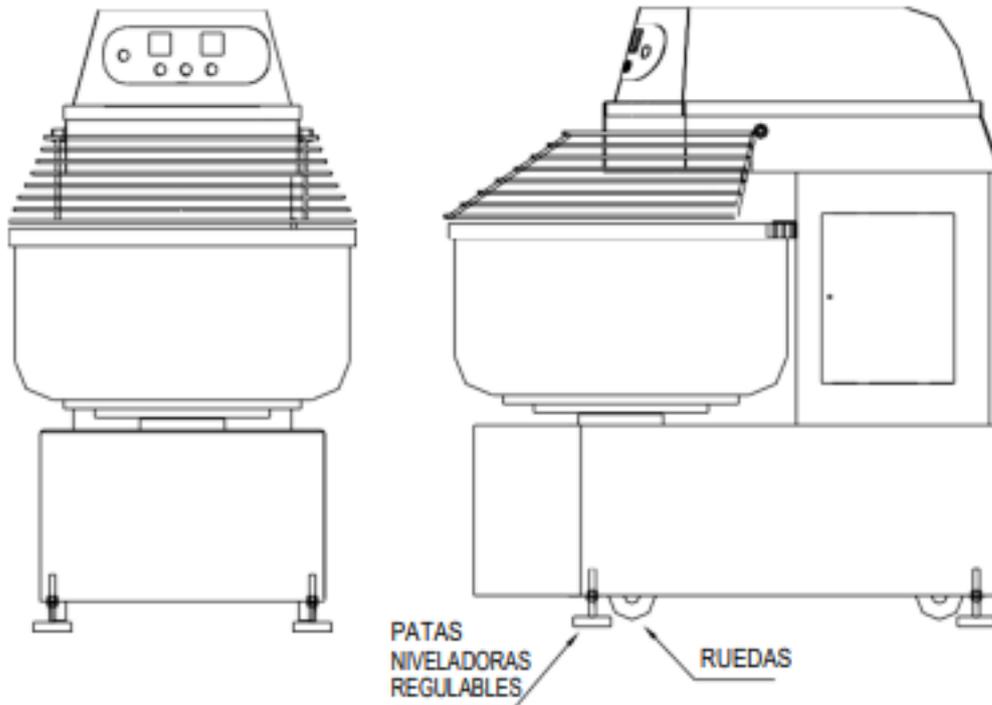
2 - Normas de seguridad.

- Antes de prender la máquina o cuando haya alguna duda sobre su funcionalidad, cada operador debe leer cuidadosamente este manual de uso.
- En etapa de localización y mantenimiento de averías, tome todos los recaudos para prevenir cualquier daño a las personas o a la máquina. Desconéctela de la red eléctrica antes de repararla.

3 - Características Generales.

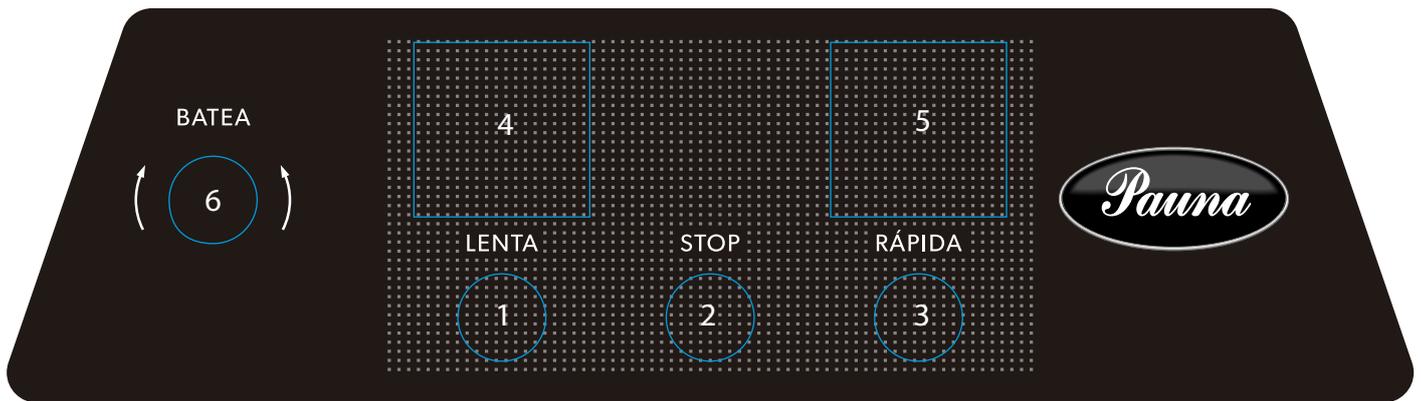
Las amasadoras a espiral PAUNA están construidas con una estructura de acero de gran resistencia pintado epoxi. Batea de acero inoxidable 304 Espiral en acero SAE 1045 con cromo duro Motores individuales para el movimiento de batea y espiral Inversión de giro de la batea. Transmisión mediante poleas y correas trapezoidales, para asegurar un trabajo silencioso con Posibilidad de amasar pequeñas o grandes cantidades de masa. Motores con protección térmica. Control de tiempo velocidad rápida y lenta Alta fiabilidad Mantención mínima.

“ PATAS NIVELADORAS REGULABLES CON RUEDAS PARA SU FACIL TRASLADO “



MODELO	ARP 80	ARP 160
Denominación	50 Kg. de harina	100 Kg. de harina
Alto	990 mm	1110 mm
Ancho	700 mm	900 mm
Largo	1190 mm	1420 mm
Peso Aproximado	450 Kg.	600 Kg.
Potencia Kw	3.68 Kw	7.35 Kw

4 - Descripción del panel de comando.



- 1 – PULSADOR MARCHA LENTA
- 2 – PARADA DE EMERGENCIA
- 3 – PULSADOR MARCHA RAPIDA
- 4 – RELOJ DE TIEMPO VELOCIDAD LENTA
- 5 – RELOJ DE TIEMPO VELOCIDA RAPIDA
- 6 – INVERSION DE GIRO DE BATEA

5 - Funcionamiento.

- Levante la parrilla de seguridad
- Agregue el agua y harina según su receta
- Cierre la parrilla de seguridad
- Programe el tiempo de marcha lenta
- Programe el tiempo de marcha rápida
- Seleccione el giro de la batea
- Pulse el botón de marcha lenta
- Espere a que termine el ciclo de amasado

6 - Cuidados con la instalacion.

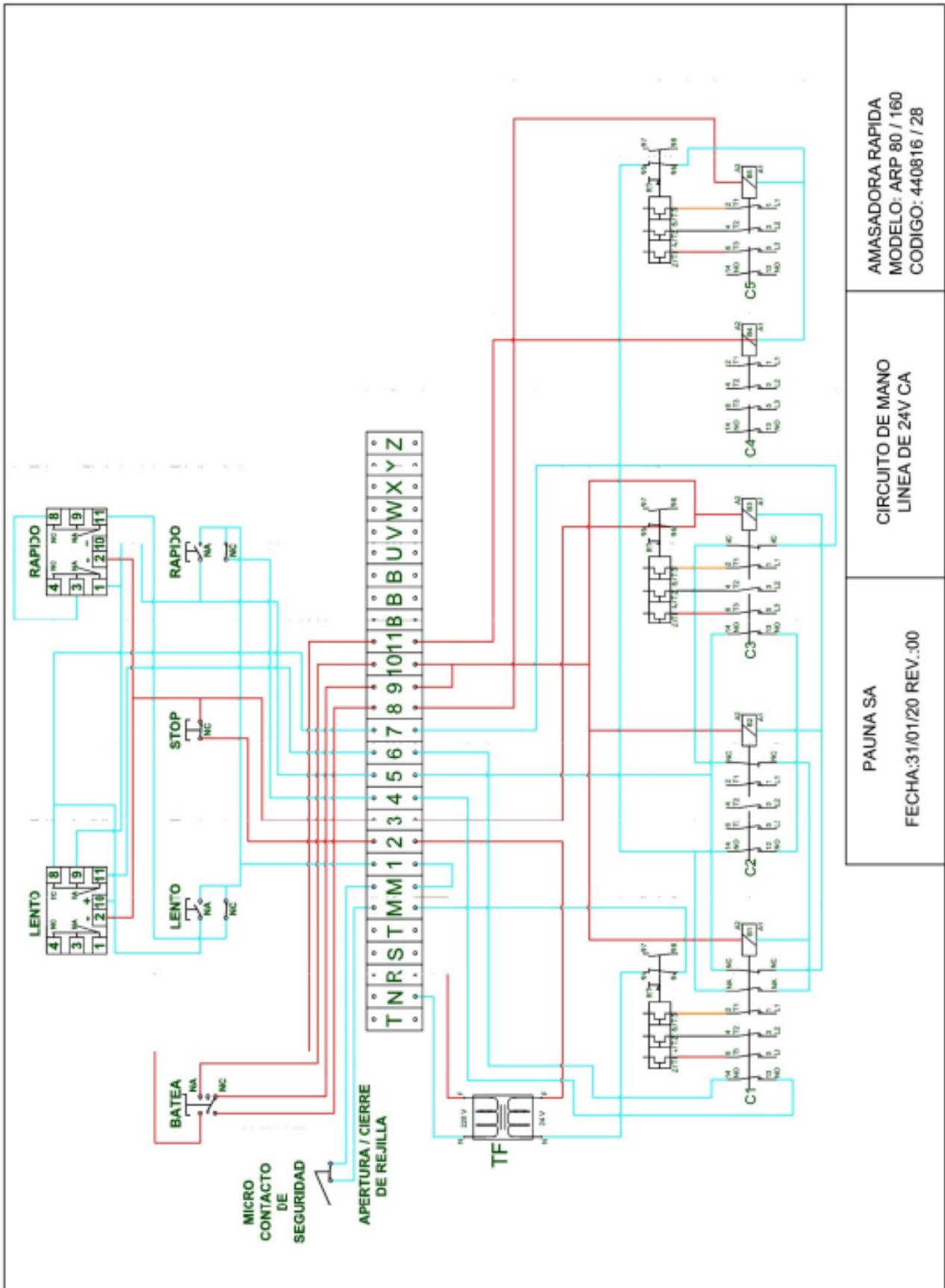
- Instale sobre una superficie plana.
- Antes de conectar su máquina a la red eléctrica, certifíquese que el voltaje indicado coincide con el de la red eléctrica de su establecimiento (220/380V).
- Su amasadora está equipada con motor de 2 velocidades que no puede sufrir alteración.

7 - Eventuales problemas de funcionamiento de la maquina.

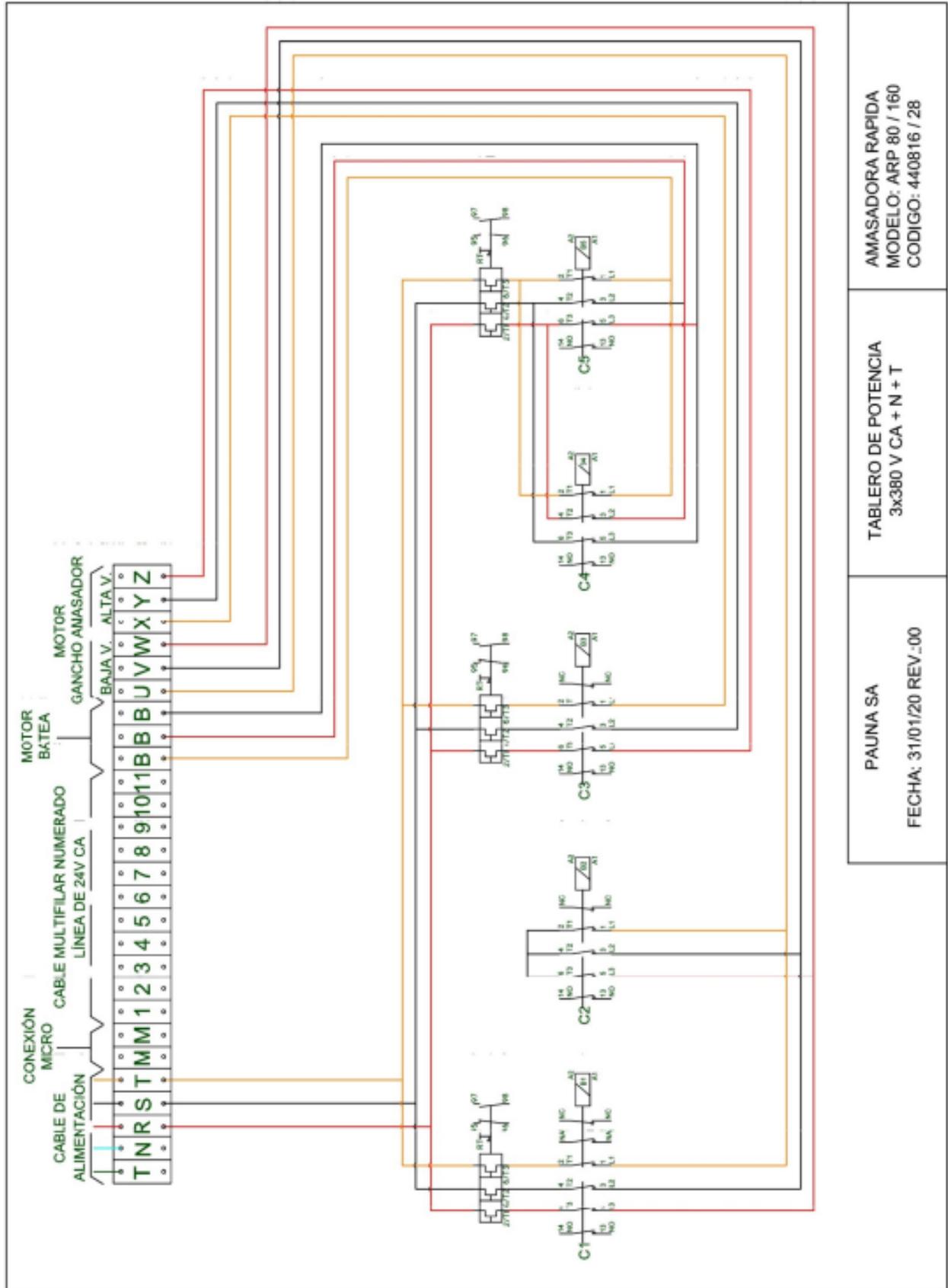
- Si la máquina no enciende, verifique si el voltaje de la máquina coincide con el de la red de alimentación eléctrica.
- Si la máquina está lenta, verifique la presión de la correas.
- Si la máquina está calentando la masa, verifique el sentido de giro del espiral y de la batea

8 - Limpieza.

- Antes de efectuar la limpieza de su equipamiento, certifíquese que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- Usar solamente un paño húmedo.



<p>AMASADORA RAPIDA MODELO: ARP 80 / 160 CODIGO: 440816 / 28</p>	<p>CIRCUITO DE MANO LINEA DE 24V CA</p>	<p>PAUNA SA FECHA:31/01/20 REV.:00</p>
--	--	---



AMASADORA RAPIDA
 MODELO: ARP 80 / 160
 CODIGO: 440816 / 28

TABLERO DE POTENCIA
 3x380 V CA + N + T

PAUNA SA
 FECHA: 31/01/20 REV_00

AMASADORA 80 PAUNA

