

# Línea de pizzería

## Amasadoras cuba extraíble

# RVE

### Características principales:

- Cuba de amasado extraíble construida en acero inoxidable 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelo 202 con dos velocidades de funcionamiento que ofrece la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.



Todos los modelos están dotados de cabezal móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



Agitador de espiral que garantiza un óptimo proceso de oxigenación del producto.



Todos los modelos aseguran que la masa esté a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración.

### Características técnicas

Modelos		RVE 201/T	RVE 202/T
Capacidad cuba	l	26	26
Capacidad máxima pasta	kg	20	20
Tensión/Fases (*)	V/nº	220-380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	750	450-560
Ancho	mm	386	386
Fondo	mm	663	663
Alto (alzado/bajado)	mm	1110/1010	1110/1010
Peso neto/bruto	kg	85/94	85/94

\*Para el cambio de tensión se necesitará modificar el conexionado y cambiar el térmico  
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## AMASADORAS CUBA EXTRAÍBLE

SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Formación de producto



Personalización de proyectos



RVE 202/T

### Modelos

Código

RVE 201/T

7YEM0030

RVE 202/T

7YEM0035

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239