



A - 160

Amassadeira Espiral

Unindo a melhor e maior combinação de soluções técnicas foi projetada para uso intensivo na elaboração de massas, proporciona um amassamento perfeito e de alta qualidade em um curto tempo de trabalho com a mínima geração de calor na massa, dispensando o uso do cilindro.

Construída com uma robusta estrutura em aço, acionada por dois motores independentes, transmissão através de correias, garantindo confiabilidade, funcionamento silencioso e mínima manutenção.

La mejor y más grande combinación de soluciones técnicas, fue proyectada para el uso intensivo en la elaboración de masas, provee uno amasamiento perfecto de alta calidad con la mínima generación del calor em la masa en un rato del trabajo. Acionamiento por dos motores independientes, uno para la batea y outro para el espiral, transmisión por médio de correas, garantizando tranquilidad y mínimo mantenimiento.

Amassadeira Espiral Master

A-40/A-80/A-160/A-200

Principais vantagens:

- O garfo, bacia e espada central, são inteiramente em aço inoxidável de alta resistência;
- O ciclo de trabalho pode ser manual ou automático com dois temporizadores para programar a velocidade lenta e rápida;
- Montada sobre rodízios giratórios e sapatas reguláveis de bloqueio ao solo;
- O painel de comando frontal em tensão 24V com sistemas de proteção automáticos;
- Rodízios laterais de apoio para a bacia;
- Anel de reforço na bacia;
- Grade de proteção em aço inoxidável contra acidentes;
- Garfo espiral forjado.
- Equipamento de acordo com as normas de segurança NR-12.



A-40

Sistema Master

A redução de velocidade se faz mediante um sistema de dupla transmissão por correias (motor /polia intermediária, polia intermediária/garfo espiral) obtendo um alto nível de transferência do motor para o garfo, de fácil manutenção pois não necessita engraxar ou trocar de óleo evitando vazamentos de graxa e óleo.

Eixos e polias montados com buchas expansivas.



A-80 / A-160
A-200 / AB-200

PROGRESSO

UMA MARCA DE CONFIANÇA DESDE 1975



AB - 200

Amassadeira Espiral Basculante

Amassadeira Espiral Basculante é constituída por uma amassadeira de bacia fixa e um elevador hidráulico que permite facilmente a descarga da massa em uma mesa ou em uma divisora.

Unindo a melhor e maior combinação de soluções técnicas foi projetada para uso intensivo na elaboração de massas, proporciona um amassamento em curto tempo de trabalho, dispensando o uso do cilindro.

Quando a máquina está no solo e levanta-se à grade de proteção da bacia, pode-se elevar a máquina até a altura de descarga e bascular a massa. Através do botão de impulso giramos a bacia facilitando a saída da massa. Pode-se fabricar a amassadeira com descarga à direita ou à esquerda e com duas opções de altura de descarga 1,50 m e 1,90m.

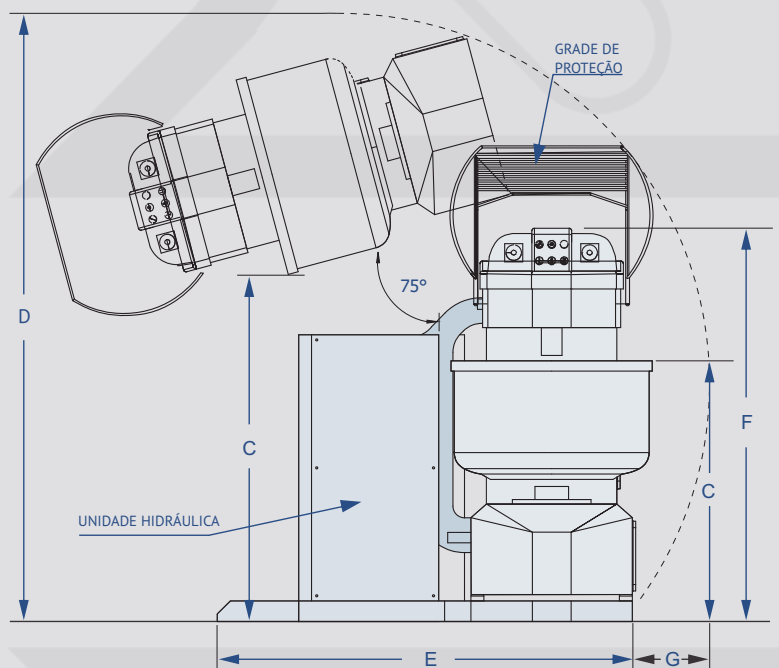
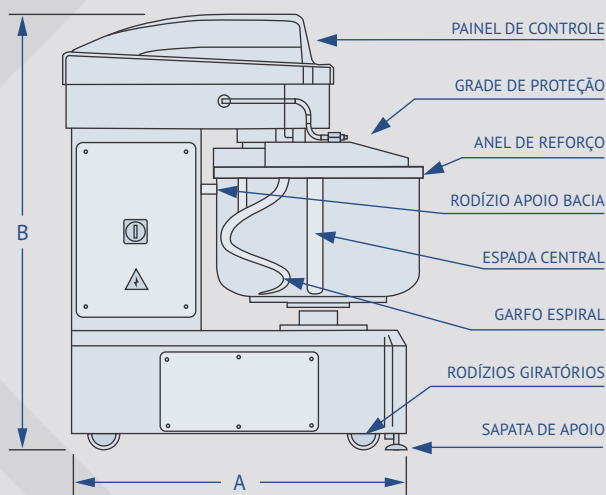
Painel de Comando



AB-200

Especificações Técnicas

Modelo	A-40	A-80	A-160	A-200	AB-200		
Capacidade massa (Kg)	42	80	160	200	200		
Capacidade farinha (Kg)	26	5 à 50	10 à 100	10 à 125	10 à 125		
Volume bacia (lt)	62	155	270	310	310		
Potência instalada (Cv)	4	8	14	14	15		
Tensão Alimentação	220 / 380 V trif.				220 / 380 V trif.		
Largura (cm)	53	71	89	95	147		
A (cm)	96	122	143	150	E (cm)	F (cm)	G (cm)
B (cm)	120	150	160	160	180	162	22
C - Altura Descarga	75	94	98	98	140	190	
D (cm)	-	-	-	-	266	305	
Peso (Kg)	270	520	820	840	1430	1660	



PROGRESSO

UMA MARCA DE CONFIANÇA DESDE 1975

Indústria de Máquinas para Panificação PROGRESSO Ltda.
 Tv. Vila Real, 118 - Guaraituba - CEP 83408-620 - Colombo - Brasil
www.indprogresso.com.br - progresso@indprogresso.com.br
Fone/Fax: 41 3666 2814

A PROGRESSO, possui uma política de melhoramento constante e reserva-se o direito de modificar a qualquer tempo e sem prévio aviso as características das suas máquinas.