


 SAUS®



AMASADORAS DE RODILLOS
ROLLING-SYSTEM DOUGH-MIXING MACHINE
PÉTRIN À ROULEAUX

AMASADORAS DE RODILLOS (HÉLICES)

ROLLING-SYSTEM DOUGH-MIXING MACHINE (PROVIDED WITH HÉLICES) / PÉTRIN À ROULEAUX (HÉLICES)



PARA LOS PANADEROS QUE PREFIEREN UN AMASADO TRADICIONAL

Máquinas robustas y fuertes donde el panadero puede desarrollar su trabajo sin ningún problema. Una máquina siempre actual, con características e innovaciones resultado de una experiencia técnica de más de 75 años de constantes renovaciones, al servicio de un rendimiento insuperable. Los rodillos proporcionales aseguran la obtención de masas perfectamente homogéneas, sean duras o blandas sin ayuda manual de ninguna clase.

FOR THE BAKER WHO PREFERS A TRADITIONAL KNEADING

Strong and highly durable machines that makes it possible for the baker to work without any kind of problem. This is always a modern machine, with all the characteristics and innovations given by more than 75 years of technical experience, constantly innovating, and everything just to give the best ever results. The proportioned rolling-system assures the best homogeneity of the knead, both with soft and hard ones, and always without the need of any manual work.

POUR CES BOULANGERS QUI PRÉFÈRENT UN PÉTRISSAGE TRADITIONEL

Machines très fortes et résistantes. Laissent travailler le boulanger sans aucun problème. C'est une machine toujours actuelle, avec les caractéristiques et les innovations résultants d'une expérience technique accumulée pendant plus de 75 ans de constante rénovation, pour pouvoir offrir un insurpassable rendement. Les rouleaux proportionnels assurent l'obtention d'une pâte parfaitement homogène, même pour pâtes dures et molles. N'est pas nécessaire l'aide du travail manuel.

CARACTERÍSTICAS

CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES

- Mayor rapidez de funcionamiento, es la amasadora más rápida y también la más silenciosa de todas las de rodillos.
- Provistas con protector de seguridad, paro de emergencia y temporizador.
- Chasis de fundición, fuerte y resistente.
- Giro de la artesa mediante fricción, lo que elimina toda clase de ruidos.
- Artesa en acero inoxidable 18/8.
- Rodillos amasadores recubiertos de Rilsan®.
- *This is the fastest dough-mixing machine, and also the most silent.*
- *Provided with safety-system protection, emergency-stopping and timer.*
- *With strong and highly durable frame.*
- *Thanks to the bowl that turns with friction, it avoids all sort of noises.*
- *Bowl made from 18/8 stainless steel.*
- *Rolling-system covered by Rilsan®.*
- Fonctionnement plus rapide. C'est le plus rapide et aussi le plus silencieux de tous les pétrins à rouleaux.
- Avec protecteur de sécurité, arrêt d'urgence et minuterie.
- Chassis de fonte très fort et résistant.
- La cuve tourne avec friction. C'est pour ça que ce n'est pas possible aucun bruit.
- Cuve en acier inoxydable 18/8.
- Rouleaux de pétrissage recouverts par Rilsan®.

TIPO TYPE TYPE	HARINA (KG.) FLOUR (KG.) FARINE (KG.)	MASA (KG.) MASS (KG.) PÂTE (KG.)	LARGO (mm) LENGHT (mm) LONG (mm)	ANCHO (mm) WIDE (mm) LARG (mm)	ALTO (mm) HEIGHT (mm) ALT (mm)	Cv Cv Cv	Kw Kw Kw	ARTESA BOWL CUVE	PESO (KG.) WEIGHT (KG.) POIDS (KG.)
AR-50-P	50	80	1200	930	1160	2/3	1.6/2.3	Ø 800 X 250	400
AR-100-P	100	150	1350	1030	1160	2/3	1.6/2.3	Ø 970 X 270	550
AR-150-P	150	220	1530	1150	1250	2.5/4	2/3	Ø 1120 X 290	650
AR-200-P	200	300	1600	1230	1300	2.5/4	2/3	Ø 1225 X 350	700