

Revolvendo o seu sucesso



Masseiras Wendel, séries W e WV

Poderosas masseiras para operação contínua em empresas de grande porte

BOKU A DIOSNA brand for
bakery equipment



Econômica, eficiente e de alta qualidade

A Masseur Wendel em resumo



- Máquina estática com tacho móvel sobre rodas
- Capacidades por batch variando de 160kg a 600kg de massa
- Distância entre piso e máquina seguindo padrões HACCP para otimizar a limpeza
- Melhor resultado possível para todos os tipos de massa
- Altíssima velocidade, possibilitando até 5000kg de massa por hora
- Alta eficiência
- Regularidade e uniformidade na consistência e qualidade da massa, ideal para qualquer processo posterior
- Tacho de massa removível é de fácil manuseio
- Conforto de operação graças ao robusto sistema de fixação do tacho no chassi da máquina, que minimiza vibrações e ruídos, não existem engrenagens entre a masseira e o tacho



Masseur Wendel W 240 A, versão pintada.

A relação de velocidade entre as ferramentas de mistura e o tacho permitem uma mistura homogênea e um amassamento mais intensivo.



Alta performance e design perfeito: DIOSNA Premium WV 240 A em aço inox com tacho removível.

Masseiras DIOSNA Wendel para um grande rendimento de massa por hora

A Masseuria DIOSNA Wendel



As ferramentas da Masseuria Wendel

O princípio da massreira DIOSNA Wendel está baseado nas suas duas ferramentas de amassamento, instaladas em posição fora do centro de rotação do tacho, e que se movimentam em sentidos opostos e que são baixadas dentro do tacho de mistura, criando assim um movimento espiral especial permitindo um rápido e cuidadoso amassamento sem aquecer a massa.

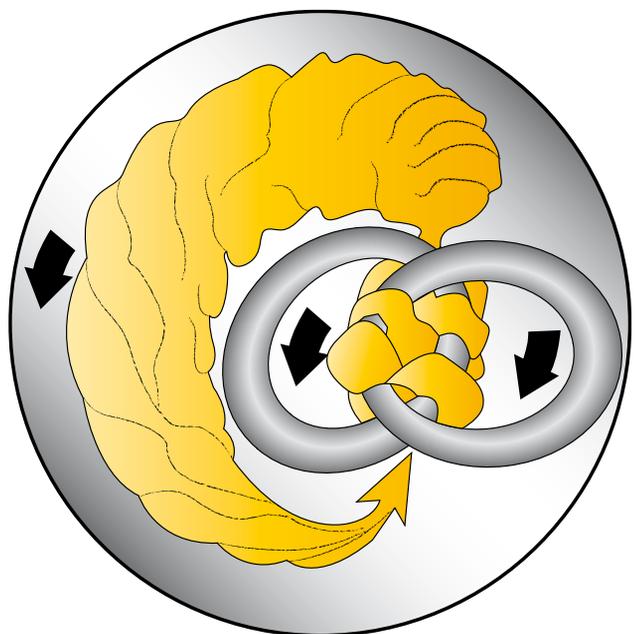
O desenvolvimento de novas ferramentas de amassamento tornaram este processo interessante também para pequenos lotes de massa. A partir de um terço de capacidade do tacho as ferramentas de amassamento já conseguem tirar total proveito do processo Wendel de amassamento. Com esta melhora na intensidade de amassamento, é possível reduzir o tempo de processo além de ser possível obter um aumento de rendimento de massa entre 1% a 2%. As masseiras DIOSNA Wendel são indicadas para grandes padarias tradicionais e padarias industriais. Estas masseiras extremamente eficientes estão disponíveis nos modelos fixos com tacho removível e também no modelo fixo com descarga pela parte inferior.





Os melhores resultados possíveis para qualquer tipo de massa

A masseira DIOSNA Wendel irá te conquistar com o seu desempenho com qualquer tipo de massa, indo desde uma exigente massa de trigo duro, passando por massas de pão multi grãos ou integrais, até massas de biscoito e massas com frutas.





Pontos fortes e vantagens da série WV

Comodidades

- Superfícies lisas, não pintadas para facilitar a limpeza
- Não requer manutenção especial
- Máquina fixa com tacho removível
- Capacidades por batch variando entre 160kg e 600kg massa
- Distância entre piso e máquina seguindo padrões HACCP para otimizar a limpeza
- Melhor resultado possível para todos os tipos de massas

Performance

- Altíssima velocidade, possibilitando até 5000kg de massa por hora
- Alta eficiência

Manuseio

- Regularidade e uniformidade na consistência e qualidade da massa, ideal para qualquer processo posterior
- Tacho de massa removível é de fácil manuseio
- Conforto de operação graças ao robusto sistema de fixação do tacho no chassi da máquina, que minimiza vibrações e ruídos, não existem engrenagens entre a masseira e o tacho

Dados técnicos e Tamanhos

Parâmetros para		W 160 A	W 240 A	W 401 A	WV 160 A	WV 240 A	WV 400 A	WV 600 A
Capacidades e tamanho								
Capacidade de massa*	kg	160	240	400	160	240	400	600
Capacidade de farinha*	kg	100	150	250	100	150	250	375
Capacidade do tacho	l	260	370	650	260	370	650	1020
Diâmetro do tacho	mm	840	940	1200	840	940	1200	1500
Altura do tacho a partir do piso	mm	880	1010	1030	880	1010	1030	1080
Dimensões da máquina								
Largura	mm	980	1074	1342	1306	1140	1332	1632
Profundidade	mm	1690	1820	2590	1835	2110	2422	3130
Altura	mm	1560	1800	2040	1545	1946	1946	2050
Potência do motor								
Potência da ferramenta Wendel	kW	8,5/15	14/22	32/45	8,5/15	14/22	32/45	52/65
Potência do Tacho	kW	1,1	1,5	2,2	1,3	1,5	2,2	3
Potência Hidráulica	kW	0,75	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	1,4
Pesos								
Masseira com tacho	kg	1500	1800	3080	1500	2200	3440	3800
Tacho	kg	230	300	440	230	300	440	520

* Proporcionalmente menos com massas mais firmes.

A DIOSNA segue uma política de melhoria contínua de produtos e desenvolvimento e reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas. Um contrato específico é sempre o ponto de referência para qualquer informação referente as propriedades, capacidades e condições prometidas relacionados aos produtos DIOSNA.

Nós nos sentimos em casa em uma padaria



Estamos constantemente e incessantemente inovando nosso portfólio de produtos, devido as altas demandas diárias de nossos clientes.

Desde 1885

Conhecimento profundo e de alto nível além da consciência da qualidade, são a base para o sucesso da utilização dos nossos sistemas em todo o mundo.

Será um prazer lhe fornecer informações mais detalhadas de nossos produtos, assim como sobre nossas outras áreas de atuação.



www.diosna.com

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH · Am Tie 23 · D-49086 Osnabrück, Germany

Phone: +49 (0) 541 33 104-0 · Fax: +49 (0) 541 33 104-10

info@diosna.com · www.diosna.com