

Revolvendo o seu sucesso



Masseiras espirais SP 12 – SP 160

A solução certa para todos os tipos de produção de massa

O início de uma nova geração de masseira

O equipamento poderoso e compacto para sua padaria



As masseiras espiral DIOSNA SP irão conquistá-lo com o seu desempenho na preparação de todos os tipos de massa: desde uma exigente massa de farinha de trigo até massa de pão de grãos mistos e massa integral.

Lotes de todos os tamanhos, desde pequenos lotes até cargas completas, são preparados com ótimos resultados.



Qualidade em todos os detalhes

O Misturador Espiral SP 80 D
Seja misturando pequenos lotes ou cargas máximas, os melhores resultados de amassamento são garantidos. Isso torna esta masseira ideal para uma grande diversidade de produção com lotes que mudam rapidamente, gerando massa com propriedades vencedoras.

Eficiente e uma garantia de alta qualidade

Características e vantagens



Melhor qualidade da massa graças à formato da espiral DIOSNA.

- Tacho rotativo fixo
- Capacidades de massa: 12 kg, 24 kg, 40 kg, 80 kg, 120 kg e 160 kg
- Grande zona de amassamento, reduzindo tempos de processo
- Processo de amassamento ideal para lotes de todos os tamanhos
- Fácil de operar
- Superfícies lisas, fáceis de limpar
- Praticamente não requer manutenção
- Ciclos programáveis, operação manual é possível a qualquer momento
- Memória de programa opcional com teclado de membrana
- Tampa do tacho prática, para operação livre de poeira
- Grandes ganhos de energia e garantia de qualidade convincente

Nossa menor: Masseira espiral SP 12

A masseira SP 12 de bancada - para 12 kg de massa - é especialmente adequado para uso em laboratórios, para pequenos lotes adicionais de massa e para uso em grandes cozinhas, restaurantes, cafés e pizzarias.



SP 12 com controle digital e memória

Dados técnicos e dimensões

Parâmetros		SP 12	SP 24	SP 40	SP 80	SP 120	SP 160
Tamanhos							
Volume de massa *	kg	12	24	40	80	120	160
Volume de farinha *	kg	7,5	15	25	50	75	100
Volume do tacho	l	22	45	68	122	180	260
Diâmetro do tacho	mm	370	450	520	650	750	840
Dimensões							
Largura	mm	402	560	560	700	800	890
Profundidade	mm	883	825	1022	1216	1282	1390
Altura	mm	735	1128	1154	1280	1300	1338
Potência							
Motor da ferramenta	kW	0,44/0,9	1,2/2,4	1,2/2,6	3,5/6	4/8	4/8
Peso							
Masseira com tacho	kg	125	280	330	570	270	605

* Proporcionalmente menos com massas mais firmes

A DIOSNA opera uma política de melhoria contínua de produtos e desenvolvimento e se reserva o direito de fazer alterações técnicas. O acordo contratual específico é sempre decisivo para as propriedades, capacidades e condições prometidas para os produtos DIOSNA.

Estamos em casa em padarias



Baseamos nossos produtos de forma consistente e inovadora nos altos requisitos da prática diária de trabalho desde 1885. Know-how abrangente e conscientização de qualidade de alto nível são a base para o uso bem-sucedido de nossos sistemas em todo o mundo. Teremos todo o prazer em fornecer-lhe informações detalhadas, incluindo naturalmente as outras áreas da nossa gama de produtos.



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