

AMASADORA DE BRAZOS RUBHIMA

La amasadora de brazos RUBHIMA efectúa un amasado mediante brazos verticales que al mismo tiempo de producir una mezcla perfecta y homogénea, suministra una buena oxigenación de la masa imitando perfectamente el acto tradicional de amasar.

Modelos con capacidades de 30 hasta 150 kg de harina.

- Chasis de fundición gris con cárteres de aceite herméticos y refuerzos internos.
- Brazos amasadores y artesa en acero inox.
- Cuadro de mandos con temporizador.
- Protección abatible para fácil extracción de la masa permitiendo la limpieza y engrase.
- Máquina equipada con 2 potentes velocidades dando 40 y 62 brazadas por minuto.
- Partes mecánicas tratadas y rectificadas en continuo baño de aceite.

PÉTRIN À BRAS RUBHIMA

La pétrin à bras RUBHIMA permet de réaliser un pétrissage au moyen des bras ce qui permet un excellent mélange et une oxygénation parfaite de la pâte, imitant l'action traditionnel de pétrissage.

Modèles avec capacités de 30 jusqu'à 150 kg de farine.

- Châssis d'acier fonte avec carters d'huile hermétiques et renforts internes.
- Bras pétrisseurs et cuve en acier inoxydable.
- Tableau de commande avec minutaire.
- La protection se peut abattre pur faciliter l'extraction de la pâte permettant le nettoyage et graissage de la machine.
- La machine est équipée avec 2 vitesses: 40 et 62 brassées par minute.
- Organes mécaniques très renforcés cimentées en permanent bain d'huile.

RUBHIMA ARM MIXER

RUBHIMA kneading machine develop the quality of the system of working with a imitation of manual labor kneading, finishing with a dough with good oxygenation.

Models with capacities to hold from 30 to 150 kg flour.

- Body in fused steel, with hermetic mechanical box.
- Mixing arms and bowl made of stainless steel.
- Control board with timer.
- Special protection to take out the dough easily.
- The machine is equipped with 2 powered speeds: 40 and 62 strokes per minute.
- Strongly reinforced mechanical parts, steel drag pinion in cemented in constant oil.

MODELO MODÈLE MODEL	Cap. Harina Cap. Farine Flour cap.	Cap. Masa Cpa. Pâte Dough cap.	A	B	C	D	E	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
AMB-30V	30	48	830	1.100	1.350	675	710	1,5	348
AMB-30	30	48	830	1.100	1.350	675	710	1,125/1,5	348
AMB-50	50	80	850	1.100	1.370	800	740	1,875/2,25	360
AMB-80	80	128	1.115	1.250	1.600	825	830	2,25/3,75	780
AMB-100	100	160	1.175	1.250	1.600	930	850	2,25/3,75	798
AMB-125	125	200	1.270	1.450	1.800	990	900	3,75/6	1.250
AMB-150	150	240	1.310	1.450	1.800	1.040	900	3,75/6	1.325
	Kg.	Kg.	mm	mm.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.

