

salva

TECNOLOGÍA DEL AMASADO

Technologie du pétrissage





LA ALIANZA DE 2 LÍDERES EN UN OBJETIVO COMÚN. L'ALLIANCE DE 2 LEADERS POUR ATTEINDRE UN OBJECTIF COMMUN.



SALVA INDUSTRIAL, líder en la fabricación de maquinaria y hornos trabajando para el sector de la panadería desde 1.943 y AMASADORAS SAUS fabricando desde 1.897 amasadoras, hemos decidido afrontar el reto de un mercado global a través de una alianza empresarial.

Ambas empresas ofrecerán al mercado lo mejor de sí mismas.

SALVA, su amplia red de ventas y de servicio, que cubre 87 países del mundo.

SAUS su innegable liderazgo en la fabricación de amasadoras que ha hecho que durante más de 100 años, su marca sea sinónimo de calidad de producto.

SALVA INDUSTRIAL, leader de la fabrication de machinerie et fours qui travaille dans le secteur de la boulangerie depuis 1943, et AMASADORAS SAUS, qui fabrique des pétrins depuis 1897, ont décidé d'affronter le défi d'un marché global à travers une alliance. Les deux compagnies offriront au marché le meilleur d'elles-mêmes.

SALVA, son large réseau de ventes et de service qui couvre 87 pays dans le monde. SAUS, son indéniable leadership dans la fabrication de pétrins qui lui a permis d'être synonyme de qualité depuis plus de 100 ans.

ENFRIADOR DE AGUA

REFROIDISSEUR D'EAU

EL ENFRIADOR DE AGUA EA-175 PERMITE MANTENER UNA RESERVA CONSTANTE DE AGUA REFRIGERADA, CON EL FIN DE TRABAJAR LA MASA EN EL RANGO ÓPTIMO DE TEMPERATURA DURANTE LOS PROCESOS DE AMASADO RÁPIDO, O BAJO CONDICIONES AMBIENTALES DESFAVORABLES.

LE REFROIDISSEUR D'EAU EA-175 PERMET DE MAINTENIR UNE RÉSERVE CONSTANTE D'EAU RÉFRIGÉRÉE, AFIN DE TRAVAILLER LA PÂTE DANS UN RANG OPTIMAL DE TEMPÉRATURE PENDANT LES PROCESSUS DE PÉTRISSAGE RAPIDE OU DANS DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DÉFAVORABLES.



Esta equipado con control electrónico y agitador, con el fin de conseguir una temperatura exacta y homogénea del agua. La construcción de la cuba en acero AISI 304 le otorga la maxima protección contra la corrosión. Aislado con paneles tipo sandwich de poliuretano inyectado, que minimizan las perdidas energéticas. Es capaz de disminuir la temperatura de 175 litros de agua a razón de 5º/hora con un consumo de tan solo 0,45 kW.

Il est équipé de contrôle électronique et d'un agitateur, afin d'obtenir une température précise et homogène de l'eau. La construction de la cuve en acier AISI 304 lui fournit une protection maximale contre la corrosion. Il est isolé avec des panneaux type sandwich en polyuréthane injecté, qui limitent les pertes énergétiques. Il est capable de diminuer la température de 175 litres d'eau à raison de 5º/heure avec une consommation de seulement 0,45 kW.



salva

DOSIFICADOR DE AGUA

DOSEUR D'EAU

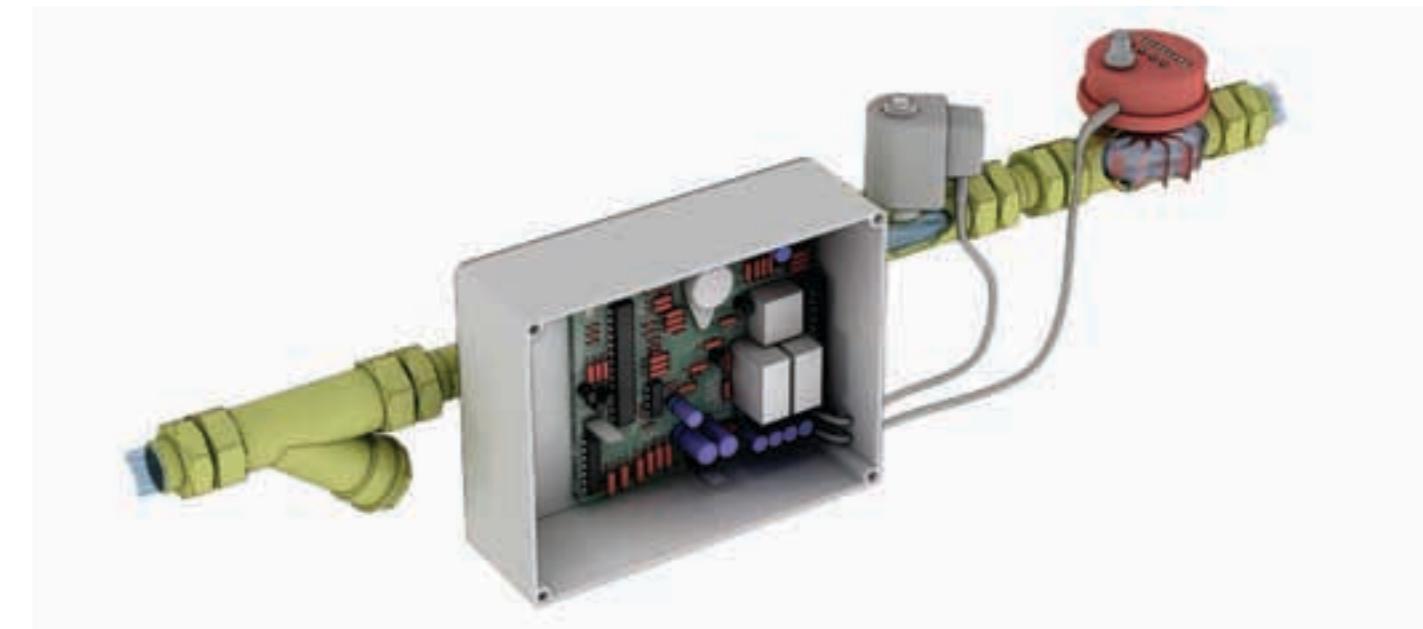
SU ALTA PRECISIÓN LE PERMITE CONTROLAR CON EXACTITUD EL PORCENTAJE DE HIDRATACIÓN QUE AÑADE A SUS MASAS. EL DOSIFICADOR DE AGUA, PUEDE FUNCIONAR DE DOS MODOS: AUTOMÁTICO O MANUAL.

SA GRANDE PRÉCISION LUI PERMET DE CONTRÔLER AVEC EXACTITUDE LE POURCENTAGE D'HYDRATATION AJOUTÉ AUX PÂTES. LE DOSEUR D'EAU PEUT FONCTIONNER EN MODE AUTOMATIQUE OU MANUEL.



Dotado de selector electrónico de 3 dígitos con memoria "Last Program", repite la última cantidad marcada con solo apretar un botón. La valvula de paso con filtro de impurezas evita las obstrucciones del dispositivo, y es capaz de trabajar a una presión de hasta 10 atmosferas.

Il est muni d'un sélecteur électronique à 3 chiffres avec mémoire "Last Program". Il répète la dernière quantité marquée rien qu'en appuyant sur un bouton. La vanne de passage munie d'un filtre contre les impuretés évite les obstructions du dispositif et permet de travailler à une pression de jusqu'à 10 atmosphères.



salva

AMASADORA BRAZOS

PETRIN À BRAS

La gama de amasadoras de brazos SALVA-SAUS se define por su versatilidad y resistencia. Indispensable en aquellos obradores que busquen reproducir con absoluta fidelidad el tradicional amasado a mano.

Debido a su alta oxigenación de la masa y bajo índice de incremento de la temperatura, esta indicada para masas de cualquier rango de hidratación para panadería o pastelería.

De uso obligado cuando se busca la máxima calidad en masas de alta hidratación, integrales o de centeno.

Las amasadoras de brazos están concebidas para ser las más robustas del mercado. Cuentan con un cuerpo de fundición, que absorbe las vibraciones que se producen durante su funcionamiento.

El diseño de la cadena cinemática ha sido concebido de tal manera que todo el conjunto esté equilibrado. Todos los componentes mecánicos están reforzados, ruedas de acero, ejes templados montados sobre rodamientos y constantemente lubricados.

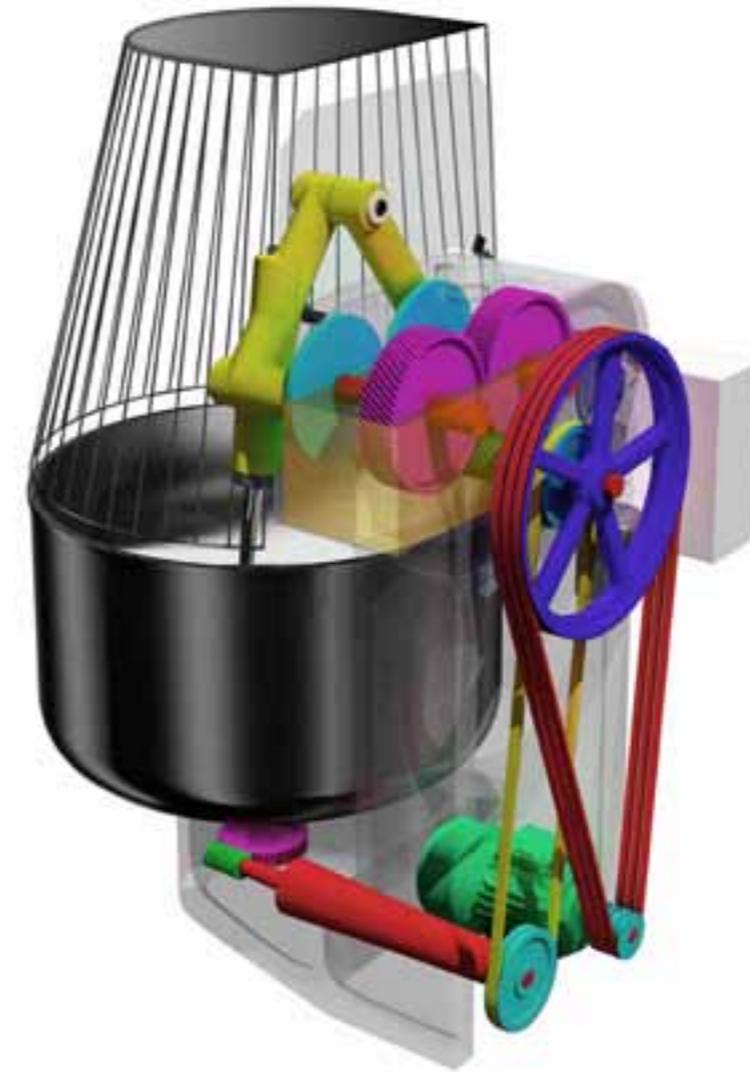
La gamme de pétrins à bras SALVA-SAUS est caractérisée par sa versatilité et sa résistance. Elle est indispensable dans les fournili's qui cherchent à reproduire fidèlement le pétrissage traditionnel à la main. En raison de son oxygénation élevée de la pâte et du faible taux d'accroissement de la température, ces pétrins sont indiqués pour des pâtes avec différents rangs d'hydratation pour la boulangerie ou la pâtisserie. Son usage est obligatoire si l'objectif visé est la qualité maximale des pâtes à haute hydration, complètes ou de seigle.

Les pétrins à bras sont conçus pour être les plus robustes du marché. Leur corps en fonte absorbe les vibrations produites pendant le fonctionnement. L'objectif de la conception de la chaîne cinématique est d'équilibrer l'ensemble. Tous les composants mécaniques sont renforcés, roues en acier, axes trempés montés sur des roulements et constamment lubrifiés.



Fundición en hierro gris que aporta máxima estabilidad a la máquina.

Fonte en fer gris qui fournit une stabilité maximale à la machine.



La artesa con rodamiento de apoyo lateral elimina los balanceos, aumentando la vida de la maquina y sus componentes.

La cuve est munie d'un roulement de soutien latéral pour éliminer les balancements et augmenter la vie de la machine et de ses composants.



Brazos y perol en acero AISI 304: máxima estabilidad química en contacto con alimentos. Gancho graduable.

Bras et marmite en acier AISI 304 : stabilité chimique maximale en contact avec les aliments. Crochet graduable.



Los ejes de los brazos son de acero F-155, lo que le permite soportar las fuerzas de torsión que se producen.

Les axes des bras sont en acier F-155, ce qui permet de supporter les forces de torsion qui se produisent.

AMASADORA ESPIRAL

PÉTRIN À SPIRALE

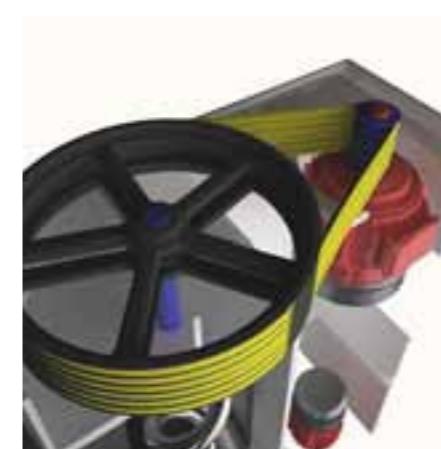
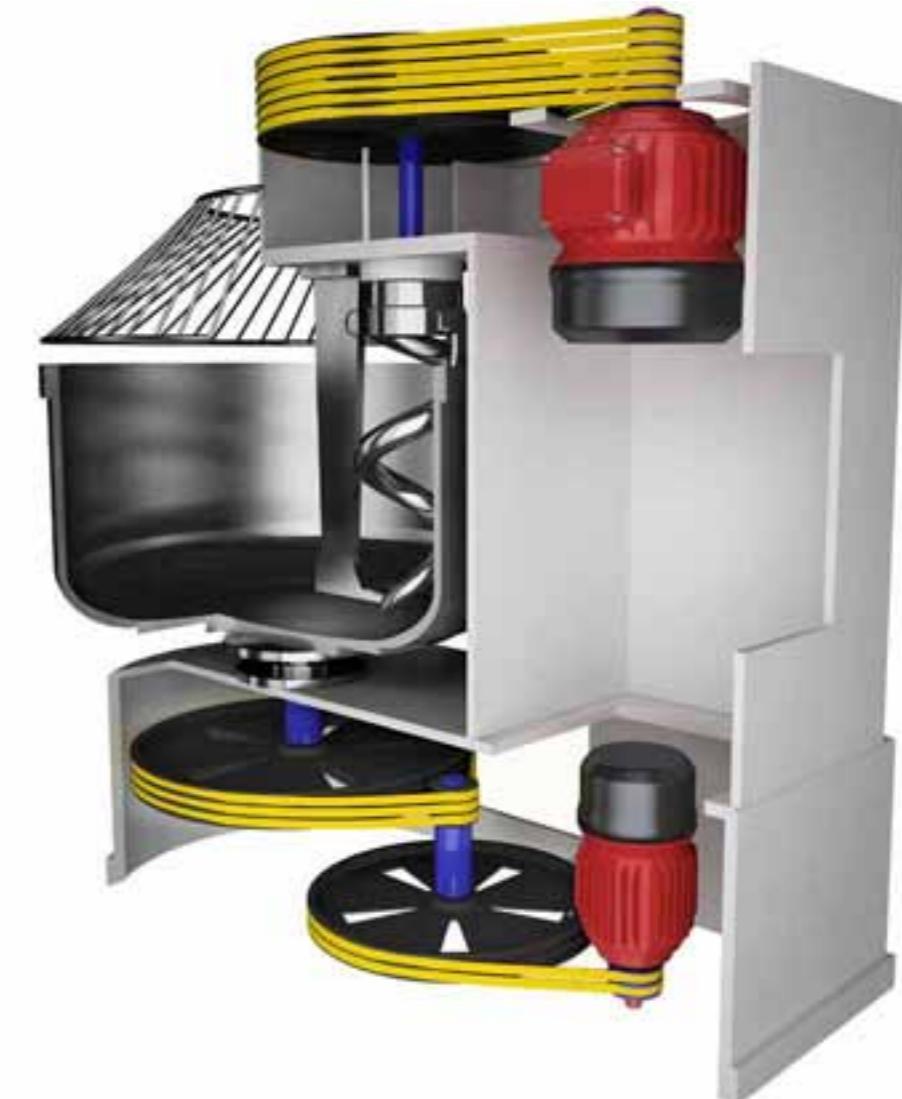


salva



La gama de amasadoras de espiral SALVA-SAUS AE está concebida, diseñada y fabricada para trabajar en una línea de alta producción gracias a su rápida capacidad de amasado y a su robustez. Esta gama es especialmente recomendable para masas de media y alta hidratación, confiere menor fuerza inicial a la masa que otras, haciéndolo ideal para la fabricación del pan precocido y los procesos productivos con entablado automático.

La gamme de pétrins à spirale SALVA-SAUS AE est conçue et fabriquée pour travailler sur une ligne de haute production, grâce à sa capacité de pétrissage rapide et à sa robustesse. Cette gamme est recommandée pour des pâtes à hydration moyenne ou haute et confère une moindre force initiale à la pâte par rapport à des autres pétrins, ce qui est idéal pour la fabrication du pain précuit et les processus productifs avec positionnement automatique.



La estudiada relación entre el diámetro de la espiral y las dimensiones de la artesa proporcionan un amasado de la máxima calidad. La relation entre le diamètre de la spirale et les dimensions de la cuve fournissent un pétrissage de grande qualité.



Las amasadoras de espiral cuentan con una estructura en chapón soldado que dota de rigidez a la máquina. La artesa, la espiral y la pieza cortapasta son de acero AISI 304.



El panel electrónico permite asignar tiempos de amasado a cada velocidad de manera independiente.

Le panneau électronique permet d'assigner des temps de pétrissage à chaque vitesse de façon indépendante.

AMASADORA DE HORQUILLA

PETRIN À AXE OBLIQUE

SAUS

salva



Especialmente diseñada y fabricada para aquellos Maestros Artesanos que hacen de la tradición su máxima en el dia a dia, para aquellos que exigen la excelencia en sus masas. La gama PX se adapta a cualquier grado de hidratación, desde las recetas más duras a las blandas. El diseño exclusivo del movimiento de la horquilla permite un calentamiento mínimo en la masa y por tanto un respeto a la tradición. La amasadora ha sido diseñada en chapón soldado.

El cabezal ha sido estudiado para soportar todos los esfuerzos a los que se ve sometido en su fase de trabajo.

Cuenta con un cuadro de mandos a baja tensión manual con temporizador opcional automático.

Il est spécialement conçu et fabriqué pour les Maîtres Artisans dont la priorité est de conserver la tradition, pour ceux qui exigent l'excellence dans leurs pâtes. La gamme PX s'adapte à tous les degrés d'hydratation, depuis les recettes les plus dures aux plus molles. La conception exclusive du mouvement du bras permet un chauffage minimum dans la pâte et, par conséquent, le respect de la tradition.

Le pétrin a été conçu avec chapeau soudé. La tête a été fabriquée pour supporter tous les efforts auxquels le pétrin est soumis. Il inclut un tableau de commande basse tension manuel avec temporisateur automatique optionnel.



Freno ergonómico de artesa.
Frein ergonomique de cuve.



ROBUSTEZ CABEZAL. Corona de bronce para movimiento horquilla.



FÁCIL MANTENIMIENTO. Desajustando cuatro tornillos se tiene acceso a la horquilla.

MAINTENANCE FACILE. Desserrer les vis pour accéder à la fourche.

AMASADORA DE RODILLOS

PETRIN À ROULEAUX



La amasadora de rodillos SALVA-SAUS esta concebida para el amasado lento de todo tipo de masas. Los rodillos helicoidales son utilizados por los panaderos más exigentes desde los primeros años de la industrialización de la panadería. Construida con materiales de gran calidad: chasis de alta rigidez en acero, artesa en AISI 304 y helicoidales en fundición de aleación espacial inox-aluminio posteriormente cementados y pulidos. Máxima fiabilidad gracias a su sistema de transmisión por engranajes en baño continuo de aceite. Dispone de 2 velocidades de trabajo y temporizador. Opcionalmente, puede ser equipada con panel de mandos electrónicos.

Le pétrin à rouleaux SALVA-SAUS est conçu pour un pétrissage lent de tout type de pâtes. Les rouleaux hélicoïdaux sont utilisés par les boulangers les plus exigeants dès les premières années de l'industrialisation de la boulangerie. Construit avec des matériaux de haute qualité : châssis grande rigidité en acier, pétrin en AISI 304 et hélicoïdaux en fonte d'alliage spécial inox-aluminium ultérieurement cimentés et polis. Fiabilité maximum grâce au système de transmission par engrenages en bain d'huile continu. Dispose de 2 vitesses de travail et d'un temporisateur. En option, il peut être équipé d'un panneau électronique de commandes.

REFINADORA DE MASAS

RAFFINATEURS DE PÂTES



Los cilindros refinadores SALVA-SAUS son la herramienta perfecta para el refinado de masas de todo tipo. Equipado con 2 rodillos de acero inoxidable alimentario que expulsan el oxígeno retenido en la estructura de la mezcla. Construido con materiales de gran calidad: chasis de alta rigidez en acero y cuba en AISI 304. Máxima fiabilidad gracias a su sistema de transmisión por engranajes en baño continuo de aceite.

Les cylindres raffineurs SALVA-SAUS sont l'outil parfait pour le raffinage des pâtes de tout type. Equipé de 2 rouleaux en acier inoxydable alimentaire chargés d'expulser l'oxygène retenu dans la structure du mélange. Construite avec des matériaux de haute qualité : châssis grande rigidité en acier et cuve en AISI 304. Fiabilité maximum grâce au système de transmission par engrenages en bain d'huile continu.

ELEVADOR HIDRAÚLICO CON DESCARGA EN TOLVA

ÉLÉVATEUR HYDRAULIQUE AVEC DÉCHARGEMENT DANS TRÉMIE

SALVA-SAUS ofrece una completa gama de volcadores para trabajar sobre tolva, compatibles con su gama de amasadoras de brazos y de espiral. Han sido diseñados de una forma robusta con el fin de que puedan soportar las cargas en la ejecución del trabajo, de la manera más fiable y segura. Innovador procedimiento de elevación en 2 pasos. Se ha prestado especial atención al diseño para que el espacio en planta ocupado sea el menor que los sistemas tradicionales.

SALVA-SAUS propose une gamme complète de basculeurs pour un décharge-ment dans la trémie compatible avec la gamme de pétrins à bras et à spiral. Ont été conçus pour fournir une robustesse maximale, afin de pouvoir supporter les charges dans l'exécution du travail de la façon la plus sûre et fiable. Procédure de levée innovante en 2 étapes. Leur conception a été priorisée afin d'occuper le moindre espace.



El sistema de elevación se efectúa por medio de 2 cilindros hidráulicos.

Le système de levage se réalise avec 2 vérins hydrauliques.

ELEVADOR HIDRAÚLICO CON DESCARGA EN MESA

ÉLÉVATEUR HYDRAULIQUE AVEC DÉCHARGEMENT SUR TABLE

El Elevador Hidráulico con descarga en mesa se hace un complemento ideal, para aquellos obradores donde bien las producciones no son elevadas, o bien trabajan con masas que no van a pasar por una divisoria boleadora, como pueden ser las masas muy hidratadas. Su construcción robusta, le permite trabajar de una manera segura para el personal.

L'Élévateur Hydraulique avec décharge-ment sur table est un complément idéal pour les fournils où les productions ne sont pas élevées, ou bien qui travaillent avec des pâtes qui ne vont pas passer par une diviseuse bouleuse, notamment les pâtes très hydratées. Sa robustesse permet au personnel de travailler en toute sécurité.



El sistema de elevación se efectúa por medio de 1 cilindro hidráulico,que volteá la amasadora sobre la mesa.

Le système de levage se réalise avec un vérin hydraulique qui retourne le pétrin sur la table.



La concepción de trabajo que tiene el ele-vador hidráulico le permite trabajar en lu-gares donde la altura no es excesiva.

La conception de l'élévateur hydraulique permet de travailler dans des espaces où la hauteur n'est pas excessive.

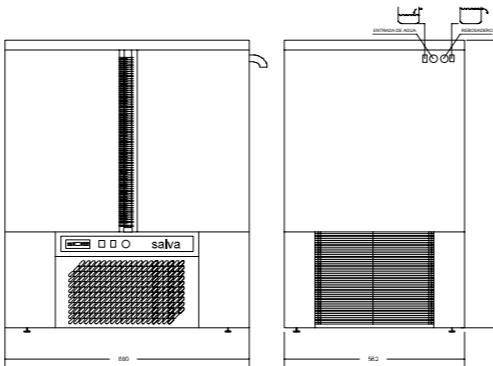


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTÉRISTIQUES TÉCHNIQUES

ENFRIADOR DE AGUA - REFROIDISSEUR D'EAU

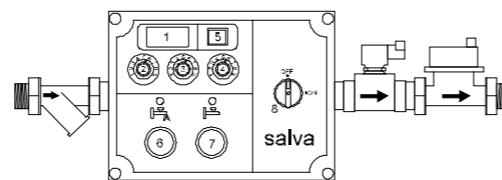
| TIPO TYPE | MEDIDA CAJA DIMENSIONS DU BOÎTIERE (mm.) | PESO POIDS (kg.) | CLAVIJA FICHE (mm.) |
|--------------|--|------------------------|---------------------------|
| AE-175 | 880 | 560 | 1.120 |



DOSIFICADOR DE AGUA

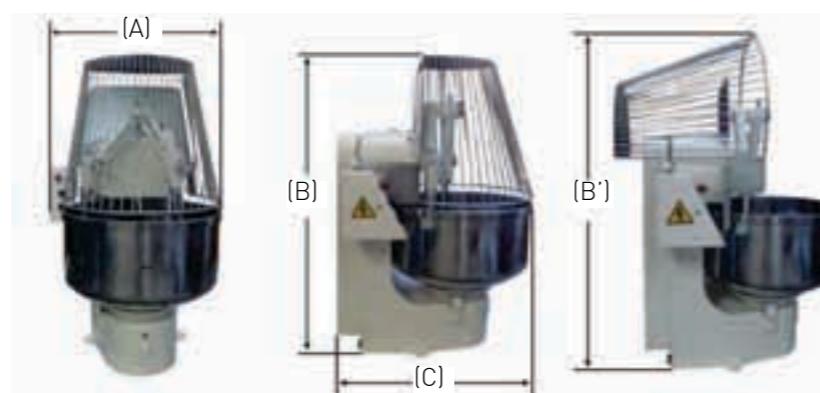
DOSSEUR D'EAU

| TIPO TYPE | ANCHO LARGEUR (mm.) | ALTO HAUTEUR (mm.) | FONDO LONGEUR (mm.) | COMPRESOR COMPRESSEUR (hp.) | CAPACIDAD NETA CAPACITÉ NETTE (L.) | GAS GAZ | TEMPERATURA TEMPERATURE (°C.) | POTENCIA PUISANCE (W.) | VOLTAGE VOLTAGE (V.) |
|--------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--|------------|-------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| CL-1 | 560 | 1.120 | 880 | 1 | 175 | R-404 A | + 5° | 750 | 220 50/60Hz. |



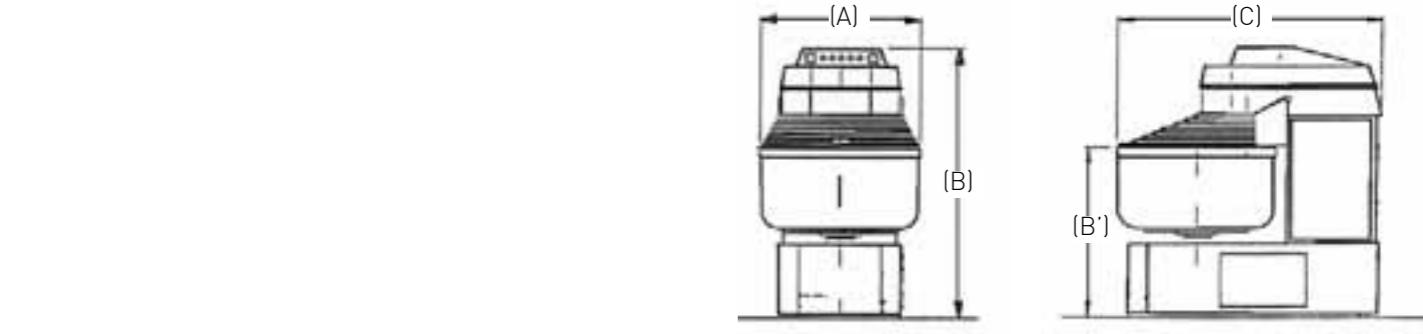
AMASADORA DE BRAZOS

PÉTRIN À BRAS



| TIPO TYPE | HARINA FARINE (kg.) | MASA PÂTE (kg.) | ANCHO LARGEUR (mm.) A | ALTO HAUTEUR (mm.) | | FONDO LONGEUR (mm.) C | CV | KW | ARTESA CUVE | PESO POIDS (kg.) |
|--------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|---------|-----------|----------------|------------------------|
| | | | | CERRADA FERMÉE B | ABIERTA OUVERT B' | | | | | |
| AB-25 | 25 | 40 | 745 | 1.260 | 1.290 | 720 | 1.3/1.8 | 0.9 / 1.2 | 500 x 340 | 280 |
| AB-35 | 35 | 55 | 760 | 1.300 | 1.435 | 795 | 1.3/1.8 | 0.9 / 1.2 | 550 x 360 | 300 |
| AB-50 | 50 | 80 | 825 | 1.395 | 1.560 | 920 | 2/3 | 1.6 / 2.3 | 650 x 410 | 450 |
| AB-80 | 80 | 120 | 900 | 1.550 | 1.700 | 1.060 | 2.5/4 | 2 / 3 | 780 x 450 | 600 |
| AB-125 | 125 | 180 | 1.070 | 1.400 | 2.000 | 1.280 | 4.5/6 | 3 / 4.5 | 940 x 460 | 950 |
| AB-150 | 150 | 220 | 1.110 | 1.400 | 2.090 | 1.365 | 5/8 | 3.5 / 6 | 1.120 x 500 | 1.000 |

AMASADORA ESPIRAL - PÉTRIN SPIRAL



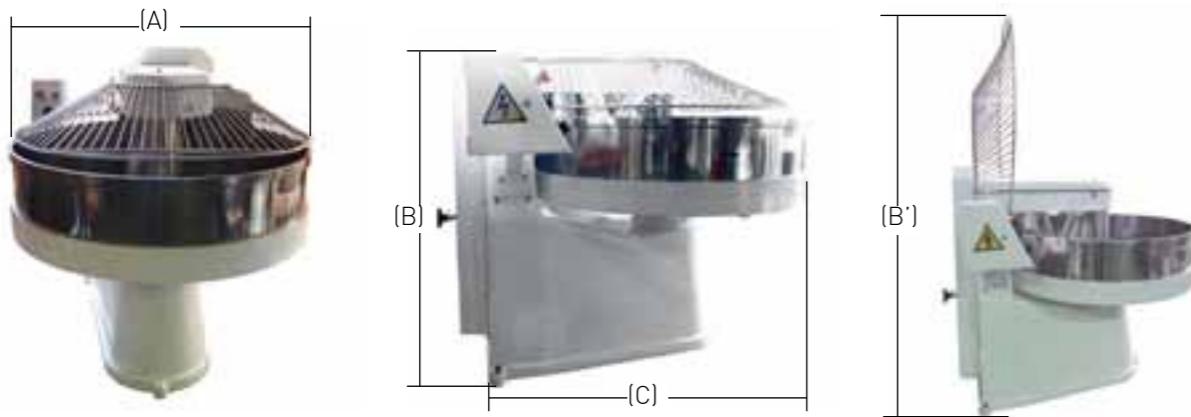
| TIPO TYPE | HARINA FARINE (kg.) | MASA PÂTE (kg.) | ANCHO LARGEUR (mm.) A | ALTO HAUTEUR (mm.) B | ALTO ARTESA HAUTEUR CUVE (mm.) B' | FONDO LONGEUR (mm.) C | MOTOR ESPIRAL MOTEUR SPIRAL kW | MOTOR ARTESA MOTEUR CUVE kW | PESO POIDS (kg.) |
|--------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| AE-25 | 25 | 40 | 530 | 1.120 | 570 | 1.050 | 1.1 / 2.3 | 0.25 | 260 |
| AE-50 | 50 | 80 | 700 | 1.410 | 730 | 1.220 | 2 / 4 | 0.75 | 430 |
| AE-75 | 80 | 130 | 800 | 1.410 | 830 | 1.320 | 3 / 5.8 | 0.75 | 580 |

AMASADORA EJE OBLICUO

PETRIN À AXE OBLIQUE



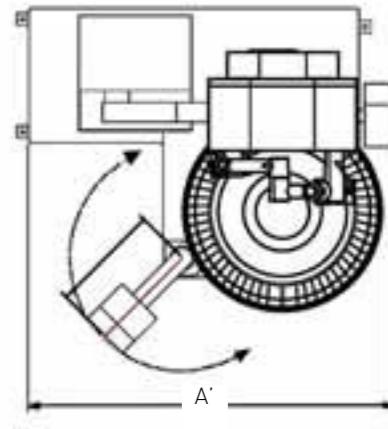
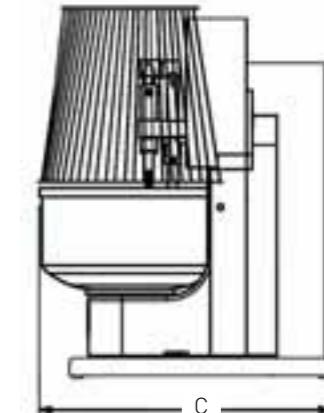
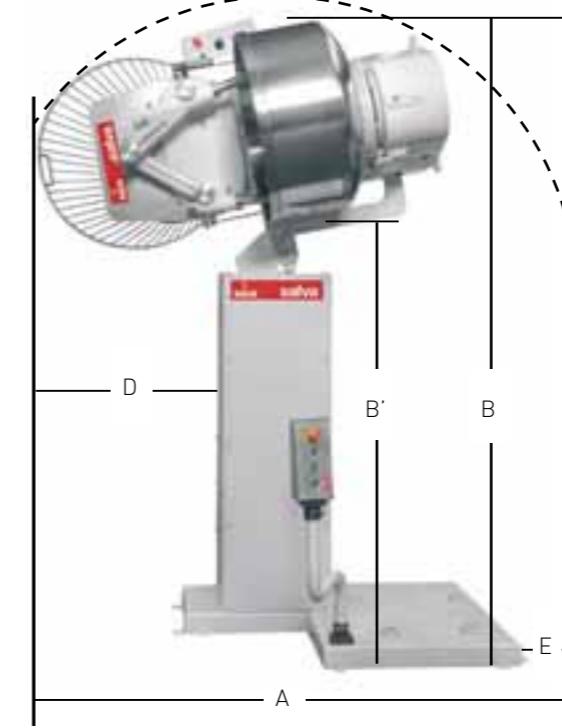
| TIPO TYPE | AGUA EAU (lts.) | HARINA FARINE (kg.) | MASA PÂTE (kg.) | ANCHO LARGEUR (mm.) [A] | ALTO HAUTEUR (mm.) [B] | ALTURA PROTECCION ABIERTA [B'] | FONDO LONGEUR (mm.) [C] | ALTO HASTA ARTESA HAUTEUR CUVE (mm.) [D] | Hz | MOTOR MOTEUR (kW) | VOL. ARTESA VOL. CUVE | PESO POIDS (kg.) |
|--------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------------------|---|----------------------------------|---|----|-------------------------|--------------------------------|------------------------|
| PX-30 230 | 30 | 50 | 80 | 860 | 1.220 | 1.620 | 1.140 | 780 | 50 | 2.3 | 720x400 | 335 |
| PX-30 400 | 30 | 50 | 80 | 860 | 1.220 | 1.620 | 1.140 | 780 | 50 | 1.6/2.3 | 720x400 | 335 |
| PX-45 230 | 45 | 75 | 130 | 960 | 1.310 | 1.750 | 1.320 | 800 | 50 | 2/3 | 720x430 | 415 |
| PX-45 400 | 45 | 75 | 130 | 960 | 1.310 | 1.750 | 1.320 | 800 | 50 | 2/3 | 720x430 | 415 |
| PX-60 230 | 60 | 100 | 160 | 1000 | 1.350 | 1.845 | 1.380 | 840 | 50 | 3/4.5 | 900x460 | 452 |
| PX-60 400 | 60 | 100 | 160 | 1.000 | 1.350 | 1.845 | 1.380 | 840 | 50 | 3/4.5 | 900x460 | 452 |



AMASADORA DE RODILLOS - PETRIN À ROULEAUX

| TIPO TYPE | HARINA FARINE (kg.) | MASA PÂTE (kg.) | ANCHO LARGEUR (mm.) A | ALTO HAUTEUR (mm.) | | FONDO LONGEUR (mm.) C | MOTOR MOTEUR (kW) | | PESO POIDS (kg.) |
|--------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|------------------------|
| | | | | CERRADA FERMÉE B | ABIERTA OUVERT B' | | 230 V./ III | 400 V./ III | |
| | | | | 1.160 | 1.690 | | 1.140 | 2/3 | 1.6/2.3 |
| AR-50 | 50 | 80 | 930 | 1.160 | 1.690 | 1.140 | 2/3 | 1.6/2.3 | 425 |
| AR-100 | 100 | 150 | 1.020 | 1.170 | 1.850 | 1.295 | 2/3 | 1.6/2.3 | 550 |
| AR-150 | 150 | 220 | 1.180 | 1.190 | 2.000 | 1.470 | 2.2/3.7 | 2/3 | 650 |
| AR-200 | 200 | 300 | 1.280 | 1.240 | 2.150 | 1.530 | 2.2/3.7 | 2/3 | 750 |

ELEVADOR HIDRÚLICO PARA AMASADORA BRAZOS
ÉLÉVATEUR HYDRAULIQUE POUR PETRIN Á BRAS



REFINADORA DE MASAS - RAFFINATEURS DE PÂTES

| TIPO TYPE | MASA PÂTE (kg.) | ANCHO LARGEUR (mm.) A | ALTO HAUTEUR (mm.) | | FONDO LONGEUR (mm.) C | MOTOR MOTEUR (kW) 230/400 V. III | PESO POIDS (kg.) |
|--------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|------------------------|
| | | | CERRADA FERMÉE B | ABIERTA OUVERT B' | | | |
| CR-20 | 20 | 930 | 1.160 | 1.690 | 1.140 | 2,2 | 450 |
| CR-40 | 40 | 1.020 | 1.170 | 1.850 | 1.295 | 3 | 550 |
| CR-60 | 60 | 1.180 | 1.240 | 2.050 | 1.470 | 3 | 650 |

| TIPO TYPE | ANCHO LARGEUR (mm.) A | ANCHO LARGEUR (mm.) A' | ANCHO LARGEUR (mm.) B | ALTO TOTAL HAUTEUR (mm.) B | ALTO DESCARGA HAUTEUR DÉCHARGE (mm.) B' | FONDO LONGEUR (mm.) C | ANCHO IZDA. LARGEUR (mm.) D | ANCHO IZDA. LARGEUR (mm.) E | Hz | FASES PHASES | KW |
|--------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----|-----------------|----|
|--------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----|-----------------|----|

VOLCADOR DE COLUMNAS DESCARGA EN MESA / ÉLÉVATEUR AVEC DÉCHARGE SUR TABLE

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|----|------|
| VHCS CON AB-80 | 2290 | 1540 | 2400 | 1350 | 1280 | 700 | 400 | 50 | 3N | 0,75 |
| VHCS CON AB-125 | 2720 | 1645 | 2550 | 1350 | 1530 | 1000 | 400 | 50 | 3N | 0,75 |
| VHCS CON AB-150 | 2740 | 1655 | 2590 | 1310 | 1590 | 1020 | 400 | 50' | 3N | 0,75 |

VOLCADOR DE COLUMNAS DESCARGA EN TOLVA / ÉLÉVATEUR AVEC DÉCHARGE SUR TREMIE

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|------|------|------|------|------|------|-----|----|----|------|
| VHCT CON AB-80 | 2290 | 1540 | 2800 | 1750 | 1280 | 700 | 400 | 50 | 3N | 0,75 |
| VHCT CON AB-125 | 2720 | 1645 | 2950 | 1750 | 1530 | 1000 | 400 | 50 | 3N | 0,75 |
| VHCT CON AB-150 | 2740 | 1655 | 2990 | 1710 | 1590 | 1020 | 400 | 50 | 3N | 0,75 |