

# 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 fournils 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 hydratation, 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.