



AMASADORAS
MIXERS
PETRIN MÉLANGEURS



AMM-35S



AMM-55S



AMM-80S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE AMM-S

- 1 Construídas totalmente en acero inoxidable.
- 2 Cuba extraíble en modelo AMM-35S.
- 3 Cuba basculante en los modelos AMM-55S y AMM-80S.
- 4 Grupo reductor de gran resistencia.
- 5 Mantenimiento nulo.
- 6 Equipada con ruedas y asa para fácil desplazamiento.
- 7 Equipada con tapa transparente.
- 8 Amasado perfecto de todo tipo de masas de carne.

OPCIONES

- Motor monofásico (excepto AMM-100S y AMM-150H)

STANDARD FEATURES

SERIE AMM-S

- 1 Entirely made with stainless steel.
- 2 Removable bowl (Mod. AMM-35S)
- 3 Tilting bowl (Mod. AMM-55S / AMM-80S)
- 4 High resistance Gear Box mechanism.
- 5 Maintenance free.
- 6 Equipped with wheels and handle for easy displacement.
- 7 Equipped with transparent lid.
- 8 Perfect and fast mixing of any type of meat.

OPTIONS

- Single phase motor (except AMM-100S and AMM-150H)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SERIE AMM-S

- 1 Entièrement construites en acier inoxydable.
- 2 Cuve démontable (mod. AMM35S)
- 3 Cuve basculante (mod. AMM-55S, AMM-80S et AMM-100S)
- 4 Réducteur robuste.
- 5 Entretien nul.
- 6 Munies de roues, afin de faciliter les déplacements.
- 7 Munies d'un couvercle transparent.
- 8 Pétrin parfait pour malaxer n'importe quel type de viande.

OPTIONS

- Moteur monophasé (excepté AMM-100S et AMM-150H)



AMM-100S



AMM-150H

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE AMM-H

- 1 Construída totalmente en acero inoxidable.
- 2 Brazo central en forma de T.
- 3 Brazo fácilmente desmontable para su limpieza.
- 4 Grupo reductor de gran resistencia.
- 5 Equipada con ruedas para fácil desplazamiento.
- 6 Pulsador de descarga.
- 7 Dispone de dos sentidos de giro.
- 8 Mantenimiento nulo.

STANDARD FEATURES

SERIE AMM-H

- 1 Entirely made with stainless steel.
- 2 "T" shaped paddles.
- 3 Removable paddles.
- 4 Gear box highly resistant.
- 5 Equipped with wheels for easy displacement.
- 6 Unloading pushing button.
- 7 Two spinning directions.
- 8 Maintenance Free.

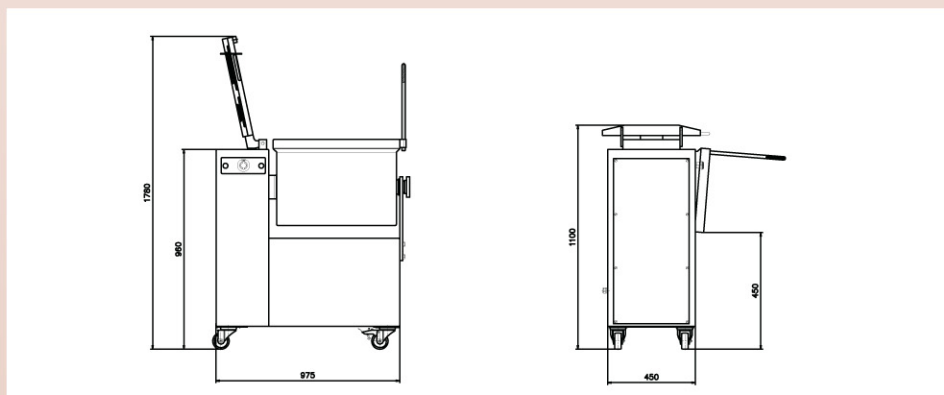
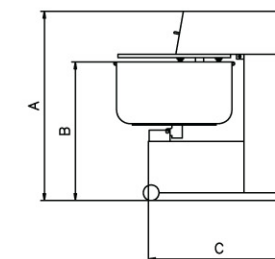
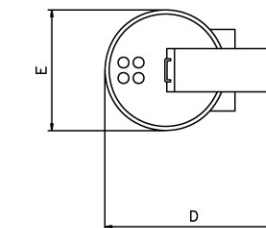
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

SERIE AMM-H

- 1 Entièrement construites en acier inoxydable.
- 2 Facilité de démontage du bras pour des fins de nettoyage.
- 4 Réducteur hautement robuste.
- 3 Bras facilement démontable pour son nettoyage.
- 5 Munies de roues pour faciliter les déplacements.
- 6 Bouton poussoir commandant la décharge de la cuve.
- 7 Dispose de deux sens de rotation.
- 8 Entretien nul.

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL SPECIFICATIONS / DONNEES TECHNIQUES

			AMM-35S	AMM-55S	AMM-80S	AMM-100S	AMM-150H
Capacidad tolva (lts)	Bowl capacity (lts)	Capacité de la cuve (lts)	35	55	80	100	150
Capacidad aproximada (kg)	Approximate capacity (kg)	Capacité aproximative (kg)	20	35	45	75	110
Potencia (kw)	Power (kw)	Puissance (kw)	0,18	0,36	0,36	0,73	1,5
Voltaje (v)	Voltage (v)	Voltage (v)	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	Poids net (kg)	38	63	73	127	175
Peso bruto (kg)	Gross weight (kg)	Poids brut (kg)	50	72	85	165	205
Embalaje (cm)	Packing (cm)	Emballage (cm)	74X70X50	71X95X120	71X95X120	122x83x122	120x83x122
Volumen (m ³)	Volume (m ³)	Volume (m ³)	0,26	0,81	0,81	1,23	1,21



	AMM-35S	AMM-55S	AMM-80S	AMM-100S
A (mm)	705	930	930	1000
B (mm)	530	700	758	750
C (mm)	515	554	565	650
D (mm)	670	720	720	930
E (mm)	440	557	592	620

AMM-35S



AMM-55S/AMM-80S/AMM-100S



AMM-150H



Talleres Ramon S.L.

C/ Rafael Riera Prats, 49
08339 Vilassar de Dalt
Barcelona (SPAIN)

Tel. +34 937 531 311

Fax: +34 937 533 506

e-mail: ramonsl@ramonsl.com

web: www.ramonsl.com