

AMASADORAS



MODELO	Capacidad	kg/h	ø cuba	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
GIBM 5 II	7 l 5 kg	29	24	24 50 50	0,5	230V F+N	1.550€
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	1.695€
GIBM 20 II	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	1.955€
GIBM 30 II	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	2.370€
GIBM 40 II	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	2.760€
GIBM 50 II	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	2.990€

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

420€

Inverter con variador de velocidad

600€

Cabezal y cuba fija. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.



GIMR 5	7 l 5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	2.265€
GIMR 10	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	2.290€
GIMR 15	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	2.570€
GIMR 20	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	2.690€
GIMR 30	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	3.145€
GIMR 40	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	3.295€
GIMR 50	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	3.440€

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

420€

Inverter con variador de velocidad

550€

Cabezal elevable y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.



GIMF 25	30 l 25 kg	90	50	53 90 88	1,5	230V F+N	6.995€
GIMF 35	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	7.725€

Modelo trifase

600€

Segunda velocidad opcional en versión trifase

270€

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.

PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

*** EXTERIORES *** 14210

MODELO	Capacidad	kg/h - Piezas H	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
PORCIONADORA 80 300	30 kg	175-700 (250 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	11.990€
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	14.370€
<i>Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.</i>						
BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	6.290€
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	10.240€
<i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i>						
COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 78 155	1,7	400V 3F+N	19.480€
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 78 163	1,7	400V 3F+N	25.810€

Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

OPCIONALES



Conos para porcionadoras	0905		179€
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 300 gr	930€