AMASADORA DE BRAZOS OSCILANTES ARM

El amasado es una etapa esencial de la panificación, ya que determina la estructura, la hidratación y el sabor del pan.

Diseñada para un uso intensivo, la amasadora de brazos oscilantes ARM garantiza un funcionamiento constante y duradero en el tiempo, con un amasado respetuoso con la masa.

Estructura de fundición, mecánica en baño de aceite, cubeta y brazos de acero inoxidable, dos velocidades: una solución fiable y precisa, disponible en tres capacidades de 60 a 160 kg de masa.

Ver la amasadora ARM en merand.fr ›













MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

ARM 60
60 kg de masa

ARM 100
100 kg de masa

ARM 160
160 kg de masa

ARM - AMASADORA DE BRAZOS OSCILANTES CON CUBETA FIJA

La amasadora ARM encarna la filosofía MERAND: fiabilidad, robustez y eficacia al servicio de los profesionales. Diseñada para un uso intensivo, garantiza un funcionamiento constante y duradero en el tiempo, con un amasado respetuoso con la estructura y la calidad de la masa.

Tres modelos disponibles, en versión Standard o Bronze:

- **ARM 60**: 60 kg de masa
- **ARM 100**: 100 kg de masa
- **ARM 160**: 160 kg de masa

Principales ventajas:

- Estructura de fundición inyectada a presión, movimientos mecánicos en baño de aceite y rodamientos de bolas estancos: funcionamiento suave, silencioso y sin mantenimiento.
- Cubeta, brazos de amasado y zonas en contacto con la masa totalmente de acero inoxidable: higiene óptima, limpieza fácil, excelente resistencia al desgaste.
- Todos los movimientos montados sobre rodamientos de bolas: funcionamiento suave, preciso y duradero.
- Dos velocidades de funcionamiento: la amasadora se adapta a todo tipo de masas, incluidas las masas blandas o enriquecidas.

Según versión:

- Parada en posición alta, 2 temporizadores electromecánicos con cambio automático de velocidad, sistema de frenado automático (detalle en la página siguiente).





ARM - EQUIPAMIENTO Y CARACTERÍSTICAS





PARADA EN POSICIÓN ALTA

Para facilitar la limpieza y la extracción de la masa.



2 TEMPORIZADORES ELECTROMECÁNICOS

Con cambio automático de velocidad.

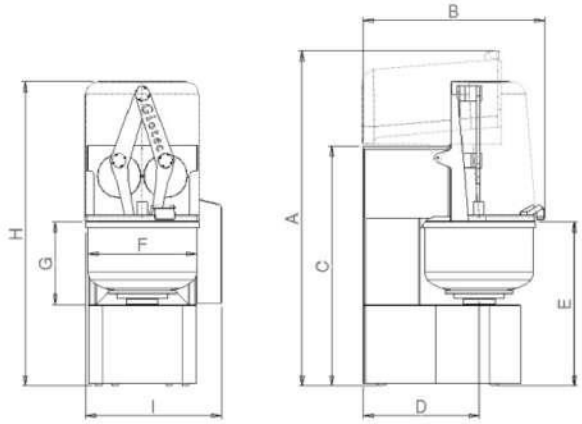
SISTEMA DE FRENADO AUTOMÁTICO

Parada inmediata de los brazos de amasado en caso necesario: al accionar el botón de parada, la inmovilización es instantánea, a diferencia de un motor estándar, cuyo tiempo de parada es de 2 a 3 segundos.

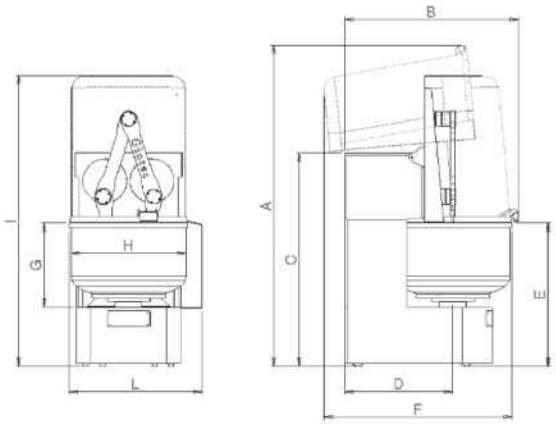
	ARM 60		ARM 100		ARM 160	
	Standard	Bronze	Standard	Bronze	Standard	Bronze
Parada en posición alta		✓		✓	✓	✓
2 temporizadores electromecánicos		✓		✓	✓	✓
Sistema de frenado automático						✓
Capacidad* de la cubeta	60 kg de masa		100 kg de masa		160 kg de masa	
Movimientos por minuto 1.ª / 2.ª velocidad	42 / 62		42 / 62		40 / 60	
Potencia (kW)	1,5 a 2,2		1,8 a 3,1		3,3 a 4,4	
Peso (kg)	415		630		745	

**Capacidades indicativas: varios parámetros pueden influir en la capacidad, en particular la hidratación, la temperatura y la consistencia de la masa.*

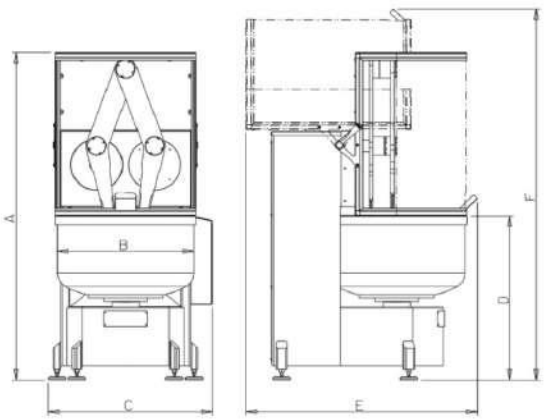
ARM - DIMENSIONES (mm)



	ARM 60
A	1 625
B	885
C	1 153
D	557
E	802
F	560
G	412
H	1 461
I	675



	ARM 100
A	1 860
B	1 015
C	1 220
D	615
E	837
F	1 085
G	507
H	680
I	1 660
L	765



	ARM 160
A	1 860
B	830
C	925
D	970
E	1 300
F	2 110

Características eléctricas

ARM 60: 400 V / 50 Hz / 1,5 a 2,2 kW / 5,1 a 5,8 A trifásica

ARM 100: 400 V / 50 Hz / 1,8 a 3,1 kW / 7,7 a 8,7 A trifásica

ARM 160: 400 V / 50 Hz / 3,3 a 4,4 kW / 7,9 a 9,3 A trifásica

Higiene y seguridad

Las amasadoras ARM cumplen:

- la Directiva de Máquinas 2006/42/CE;
- el Código del Trabajo francés.

GAMA DE AMASADORAS Y ELEVADORES MERAND



PAXO · eje oblicuo Ver la ficha ›



SpiFix · espiral cubeta fija Ver la gama ›



SpiMouv · espiral cubeta extraíble Ver la ficha ›



SpiSwing · autobasculante Ver la ficha ›



Elevadores de cubeta EC-Back › EC-Side ›



SkyBac · elevador de cajas Ver la ficha ›

MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

Z.I. La Turbanière, 35530 Brécé, France
+33 (0)2 99 04 15 30 · salesdpt@merand.fr
www.merand.fr