

PROGETTO

POTENZIAMENTO DEL LABORATORIO DI PANIFICAZIONE

Scuola Tecnica di Encañada – Perù



Richiesta di sostegno per la ristrutturazione degli ambienti e l'acquisto di attrezzature professionali

1. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Nel corso dell'anno 2025 è stata avviata una nuova Scuola Tecnica nella comunità di Encañada, in Perù, con l'obiettivo di offrire ai giovani del territorio una formazione professionale concreta, capace di fornire loro competenze utili per costruire un futuro lavorativo e umano dignitoso.

Tra i diversi percorsi formativi attivati, particolare importanza riveste il corso di Panificazione e Produzione di prodotti da forno (Panadería).

La scelta di inserire questo corso nasce dall'osservazione della realtà locale: molti giovani delle zone rurali hanno limitate opportunità di accesso all'università o a percorsi professionali specializzati. La formazione tecnica rappresenta quindi una concreta possibilità di acquisire una professione e sviluppare attività lavorative autonome.

Dopo il primo anno di attività, il corso ha dimostrato grande potenzialità. Tuttavia, le strutture e le attrezzature attualmente disponibili sono ancora insufficienti per garantire una formazione professionale completa e adeguata.

Per questo motivo viene presentato il presente progetto, finalizzato al potenziamento e alla ristrutturazione del laboratorio di panificazione della Scuola Tecnica di Encañada.

2. CONTESTO TERRITORIALE

Encañada è una zona rurale situata nella regione di Cajamarca, nel nord del Perù. Il territorio è caratterizzato da numerose comunità rurali e da una popolazione che vive principalmente di agricoltura e allevamento.

Le opportunità di formazione professionale e di accesso al lavoro qualificato sono limitate, soprattutto per i giovani provenienti dalle famiglie economicamente più fragili. Molti ragazzi, terminati gli studi scolastici, si trovano di fronte a poche alternative: migrare verso le grandi città, svolgere lavori precari e poco qualificati, oppure interrompere il proprio percorso formativo.

La Scuola Tecnica nasce proprio come risposta concreta a questa situazione, permettendo ai giovani di acquisire competenze professionali senza essere costretti ad abbandonare il proprio territorio e le proprie famiglie.

3. LA SCUOLA TECNICA DI ENCAÑADA

La Scuola Tecnica di Encañada è stata inaugurata nel corso dell'anno 2025 con l'obiettivo di offrire una formazione professionale pratica ai giovani della zona.

Il progetto educativo non si limita alla semplice trasmissione di conoscenze teoriche, ma punta alla formazione integrale della persona attraverso la formazione professionale, l'apprendimento pratico, lo sviluppo della responsabilità personale, la capacità di lavorare in gruppo, l'educazione al lavoro e lo sviluppo dell'autonomia.

Tra i corsi attivati è stato inserito il corso di Panificazione, che rappresenta una delle attività con maggiore potenzialità di sviluppo.

4. IL CORSO DI PANIFICAZIONE

Il corso di Panificazione permette agli studenti di imparare concretamente tutte le principali fasi della produzione di pane e prodotti da forno.

- Preparazione degli impasti;
- Utilizzo delle diverse farine;
- Tecniche di lievitazione;
- Produzione di pane;
- Produzione di prodotti dolciari;
- Utilizzo dei forni professionali;
- Norme igienico-sanitarie;
- Organizzazione di un laboratorio;
- Gestione della produzione;
- Lavoro di squadra;
- Gestione di una piccola attività produttiva.

L'obiettivo finale è formare giovani capaci non solo di lavorare come panettieri presso aziende esistenti, ma in particolar modo di avviare, in futuro, **piccole attività produttive autonome**.

5. LA SITUAZIONE ATTUALE

Attualmente il laboratorio dispone di alcune attrezzature essenziali: **un forno, una macchina per il taglio dell'impasto e una vecchia impastatrice**.

Queste attrezzature hanno permesso di iniziare concretamente il corso e di avviare le prime attività formative. Tuttavia, dopo il primo anno di esperienza, sono emersi diversi limiti.

Gli ambienti necessitano di una ristrutturazione e di un adeguamento per poter diventare un vero laboratorio professionale. Inoltre, le attrezzature disponibili sono insufficienti per garantire una formazione completa e per lavorare con gruppi di studenti in maniera efficiente e sicura.

La vecchia impastatrice non permette di sostenere una produzione più ampia e continuativa, mentre l'attuale forno presenta limitazioni rispetto alle necessità formative e produttive della scuola.

6. IL PROBLEMA DA AFFRONTARE

La crescita del corso di Panificazione rischia di essere limitata dalla mancanza di strutture e attrezzature adeguate.

Per offrire una vera formazione professionale è necessario creare un laboratorio che riproduca, per quanto possibile, le condizioni reali di una moderna panetteria.

In particolare, è necessario migliorare gli spazi di lavoro, la capacità di produzione, l'organizzazione del processo produttivo, la sicurezza e l'igiene degli ambienti e la qualità della formazione pratica.

PRIMA



DOPO



7. OBIETTIVO GENERALE

Migliorare la qualità della formazione professionale dei giovani della Scuola Tecnica di Encañada attraverso la ristrutturazione e il potenziamento del laboratorio di Panificazione.

8. OBIETTIVI SPECIFICI

- Ristrutturare e adeguare gli ambienti destinati alla panificazione;
- Dotare il laboratorio di attrezzature professionali;
- Aumentare la capacità produttiva;
- Migliorare la qualità della formazione pratica;
- Permettere agli studenti di seguire tutte le fasi del processo produttivo;
- Creare nel tempo una possibile attività produttiva sostenibile.

9. INTERVENTI PREVISTI

A. RISTRUTTURAZIONE DEGLI AMBIENTI

Il primo intervento riguarda la sistemazione e l'adeguamento degli spazi destinati alla panificazione. I lavori comprenderanno, secondo le necessità tecniche, il miglioramento delle superfici di lavoro, l'adeguamento delle pareti, il miglioramento dell'illuminazione, la sistemazione dell'impianto elettrico, il miglioramento della ventilazione e l'organizzazione funzionale degli spazi produttivi.

L'obiettivo è creare un laboratorio ordinato e professionale, nel quale ogni fase della produzione possa essere svolta in modo sicuro e igienicamente adeguato.

B. ACQUISTO DI UN NUOVO FORNO PROFESSIONALE

Il forno rappresenta uno degli elementi centrali del laboratorio. L'attuale attrezzatura non è sufficiente per sostenere la crescita del corso.

Si richiede pertanto l'acquisto di un nuovo forno professionale che permetta una maggiore capacità produttiva, una migliore qualità di cottura, una formazione più professionale degli studenti e una produzione più efficiente.

C. CAMERA DI FERMENTAZIONE

La fermentazione rappresenta una fase fondamentale nella produzione del pane. L'acquisto di una camera di fermentazione permetterà agli studenti di apprendere in maniera professionale la gestione della temperatura e dell'umidità necessarie per la lievitazione dell'impasto.

Questo permetterà di migliorare la qualità del prodotto, controllare i tempi di lievitazione e rendere più regolare la produzione.

D. DUE TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Saranno acquistati due tavoli professionali in acciaio inox. Questi permetteranno di lavorare gli impasti in condizioni igieniche, organizzare meglio le attività degli studenti e facilitare la pulizia degli ambienti.

E. IMPASTATRICE PROFESSIONALE DA 50 KG

Attualmente il laboratorio utilizza una vecchia impastatrice. Per migliorare la capacità produttiva e permettere agli studenti di lavorare con quantità adeguate è necessario acquistare una nuova impastatrice professionale con capacità di circa 50 kg.

L'attrezzatura permetterà una migliore qualità dell'impasto, una maggiore affidabilità e una significativa riduzione dei tempi di lavoro.

F. TRE CARRELLI PER 36 TEGLIE

Si prevede l'acquisto di tre carrelli professionali per 36 teglie ciascuno.

I carrelli permetteranno di organizzare in modo efficiente la fermentazione, il trasporto degli impasti, l'attesa prima della cottura e il raffreddamento dei prodotti.

Con tre carrelli sarà possibile gestire contemporaneamente fino a 108 teglie.

10. ATTREZZATURE RICHIESTE

Attrezzatura	Quantità	Prezzo
Nuovo forno professionale	1	24'337.00 €
Camera di fermentazione	1	10'274.00 €
Tavoli professionali in acciaio inox	2	2'535.00 €
Impastatrice professionale da 50 kg	1	6'693.00 €
Carrelli per 36 teglie	3	1'369.00 €
Ristrutturazione del laboratorio	1 intervento	-
Teglie in acciaio	108	1'643.00 €
TOTALE		46'854.00 €

11. BENEFICIARI DEL PROGETTO

Beneficiari diretti

I principali beneficiari saranno gli studenti della Scuola Tecnica di Encañada che frequenteranno il corso di Panificazione. I giovani potranno ricevere una formazione più completa e professionale, aumentando le loro possibilità di trovare un lavoro, lavorare presso panetterie e attività alimentari, sviluppare competenze professionali e avviare piccole attività imprenditoriali.

Beneficiari indiretti

Il progetto porterà benefici anche alle famiglie degli studenti, alla comunità di Encañada, alle future generazioni di studenti e alle piccole attività commerciali locali.

12. IMPATTO ATTESO

- Miglioramento della qualità dell'insegnamento;
- Maggiore numero di ore di formazione pratica;
- Formazione completa sull'intero processo di panificazione;
- Aumento della capacità produttiva;
- Miglioramento delle condizioni igieniche e di sicurezza;
- Acquisizione di competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro;
- Possibilità futura di sostenere parzialmente il laboratorio attraverso la vendita dei prodotti.

13. SOSTENIBILITÀ DEL PROGETTO

Uno degli aspetti più importanti del progetto riguarda la sua sostenibilità nel tempo.

Le attrezzature richieste non saranno utilizzate esclusivamente come strumenti didattici, ma permetteranno al laboratorio di sviluppare gradualmente una piccola capacità produttiva.

Durante la formazione, gli studenti potranno realizzare pane e prodotti da forno destinati al consumo interno, alle attività della scuola e alle iniziative della comunità.

14. VALORE EDUCATIVO DEL PROGETTO

Il progetto non si limita all'acquisto di macchinari. Ogni attrezzatura rappresenta uno strumento attraverso il quale i giovani possono imparare una professione.

Il laboratorio di panificazione sarà un luogo nel quale gli studenti impareranno la puntualità, la responsabilità, la precisione, il rispetto delle norme igieniche, il lavoro di squadra, la gestione del tempo, la qualità del lavoro e il valore della fatica.

La formazione professionale diventa quindi anche uno strumento di crescita personale e umana.

15. DURATA DEL PROGETTO

- FASE 1 – Progettazione e organizzazione: definizione tecnica degli interventi e selezione delle attrezzature;
- FASE 2 – Ristrutturazione: adeguamento degli ambienti destinati al laboratorio;
- FASE 3 – Acquisto delle attrezzature: acquisto e trasporto dei macchinari;
- FASE 4 – Installazione: montaggio e messa in funzione delle attrezzature;
- FASE 5 – Avvio delle attività: utilizzo del nuovo laboratorio nelle attività formative della scuola.

CONCLUSIONE

La Scuola Tecnica di Encañada è nata con la convinzione che l'educazione e il lavoro rappresentino strumenti fondamentali per lo sviluppo della persona e della comunità.

Il corso di Panificazione, avviato nel primo anno di attività della scuola, ha già dimostrato le proprie potenzialità. Per poter crescere e offrire una formazione realmente professionale è però necessario migliorare gli ambienti e dotare il laboratorio delle attrezzature fondamentali.

Con il sostegno dell'**Associazione Partecipa Anche tu ODV** sarà possibile realizzare un laboratorio moderno e funzionale, capace di servire per molti anni numerosi giovani del territorio.

Investire nella formazione professionale significa offrire strumenti concreti per costruire il futuro.

Cotización

Señor(a/es)

PARROQUIA INMACULADA CONCEPCION

Dirección:

MZA. A LOTE. 29 SEC. COLISEO

Perú CAJAMARCA \ CAJAMARCA \ ENCAÑADA

Telefono: +51 993 785 041

RUC/DNI: 20612518352

Código Cliente :

Atención : Massimo Graziani

Cargo :

Emáil : Grazianimassim@gmail.com

Teléfono : +51 993 785 041

Fecha de Emisión		Condición de Pago		Moneda	Válido Hasta	Programa		
03/09/2026		CONTADO (CONT)		DOLARES				
Item.	Cant.	Código	Descripción	U.M	Pre. Unit.	Dsc%	P. Sin IGV	
1	1	SET0000058	KIT HORNO MAX 2000 A GAS	NIU	24000	0	24000	
2	1	2101700004	CAMARA F.MAX 2000 - 4 COCHES - NOVA	NIU	10132	0	10132	
3	1	2101900007	AMASADORA K50 CON CONMUTADOR - NOVA	NIU	6600	0	6600	
4	2	2101200005	MESA DE 2 NIVELES AC.INOX DE 2.2 X 0.90 X 0.90m - NOVA	NIU	1250	0	2500	
5	3	2102000008	COCHE MAX 2000 INOX 36 BAND - NOVA	NIU	450	0	1350	
6	108	2001200002	BANDEJA LISA ALUMINIO DE 1mm X 65 X 45cm	NIU	15	0	1620	

Condiciones de Ventas:

VALOR TOTAL DE VENTA: US\$ 54,518.36 INC. IGV. FECHA DE ENTREGA: 25 A 30 DIAS PREVIA COORDINACION, CERRADA LA VENTA CON RECEPCION DE OC Y ABONO A KALLPA MANUFACTURAS S.A.C. RUC: 20607004103 PARA TRIFASICA ,OFERTA VALIDA HASTA 30/09/2026 - COMPACTO - PROYECTO CAJAMARCA

INCLUYE: 72 BANDEJAS LISAS DE 65X45CM LISAS DE ALUMINIO,02 COCHES MAX 2000 EN ACERO INOXIDABLE Y PRIMER TRAMO DE CHIMENEAS (04 MTS. EN ACERO INOX.PARA PRIMER PISO) SERVICIO DE PRE-INSTALACION, INSTALACION Y CAPACITACION DE USO Y MANEJO DE EQUIPO,GARANTÍA 1 AÑO, SOLO EN EL CASO DE PRESENTARSE DESPERFECTOS DE FABRICACIÓN, CONVENIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO POR 01 AÑO SON 02 VISITAS A LOS 6 MESES Y AL AÑO DEL USO, FLETE LOCAL HASTA PRIMER PISO AGENCIA EN LIMA, EMBALAJE Y VIATICOS. ///NO INCLUYE: FLETE NACIONAL, CHIMENEAS ADICIONALES QUE SURGAN E LA PRE-INSTALACION SERAN COTIZADAS Y COBRADAS JUNTO CON LA INSTALACION DE LAS MISMAS (SERVICIOS REQUERIDOS PARA LA ACTIVACION DE LA GARANTIA), GRÚA PARA IZAJES DE EQUIPOS, OBRAS CIVILES PROPIAS DEL LOCAL (BÁSICAMENTE PUNTOS DE LUZ,AGUA, DESAGÜE, SALIDA DE CHIMENEAS),LLAVES TERMOMAGNÉTICAS (OTROS ADICIONALES SERÁN

Valor Venta \$46202.00

IGV (18 %) \$8316.36

Descuentos \$0.00

Importe Total \$54518.36

Ejecutivo Comercial:

Dominguez Luis Angel

Email: luis.dominguez@nova.pe

Cel: +51 997 560 916

Horario de despachos: L - V de 8 AM a 5 PM.
 Sábados previa coordinación.

Ficha técnica

Horno Max 2000 a gas



> DESCRIPCIÓN

Es un horno Nova rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por el corto tiempo de precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de horneado, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.

> CARACTERÍSTICAS

- Cámara de cocción fabricada totalmente en acero inoxidable de 1.2mm rígido. Diseño con superficies planas que facilitan la limpieza.
- La estructura en su mayoría está unida mediante soldadura, pero también se utilizan elementos de fijación como pernos, a excepción del modelo desarmable que se fija completamente con pernos.
- El intercambiador de calor de alto rendimiento (3 pasos) construido en acero térmico AISI 310 en su primer paso resiste las fuertes temperaturas de la llama del quemador, el segundo y tercer paso está construido en acero estructural A36 de 2.8mm.

- Sistema de transmisión con engranajes con un disco colgador que permite girar el coche ante una colisión de cabina.
- Sistema de elevación del coche automático mediante una bocamaza accionado con el cierre y apertura de la puerta.
- El aislamiento está totalmente asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con espesor de 4".
- Puerta con vidrio panorámico templado.
- Iluminación interior que proporciona una visibilidad excelente del producto.
- Sonda de temperatura de seguridad que corta el quemador a los 300°C.
- El horno Nova cuenta con una manija de puerta robusta y fiable. Diseñada para permitir una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que asegura un cierre perfecto de la cámara de cocción.
- Burlete superior y lateral en la cabina regulados para el sello con la puerta mediante las bisagras y el pestillo de la manija, burlete inferior incorporado en la puerta el cual se acomoda al piso de la cámara de cocción realizando un sello hermético de la cabina.
- Disponibles con quemador a gas (GLP, GN)

> ACUMULADORES DE CALOR

El horno cuenta con acumuladores de calor con Patente de Invención con Resolución No 000393-2007/OIN-INDECOPI "Ladrillo de Fierro aleado para la conservación del calor en hornos de Panificación y su proceso de elaboración"; la inercia térmica que estos ladrillos acumulan permite ahorrar tiempo y energía logrando una mayor eficiencia y productividad.

> CALIDAD DE COCCIÓN

La lenta velocidad de giro (3.5 RPM) junto con el bajo caudal de aire garantizan la cocción de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.

El diseño octogonal de la cámara asegura en toda la circunferencia de giro de carro en flujo de aire constante y por tanto garantizan un acabado excelente.

El sistema regulable de distribución de aire hace que el sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad de bandejero, haciendo el horno nova apto para cualquier producto y circunstancia por exigente que sea.

> SISTEMA GENERADOR DE VAPOR

El generador de vapor exclusivo de alto rendimiento está compuesto por esferas de fierro fundido con varillas de fierro de construcción con gran masa térmica que garantiza una cocción perfecta de aquellos productos que requieran una gran cantidad de vapor.

La inyección de vapor es temporizada en segundos, el ingreso del agua en la cámara se realiza mediante una tubería con agujeros distribuidos de manera óptima.

> AHORRO ENERGÉTICO

Los acumuladores de calor exclusivos del horno Nova permiten un equilibrio térmico cuando ingresa el producto a hornear.

> FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL



- El horno puede venir con 2 modelos diferentes de control del mando y de acuerdo a la solicitud de cliente, se le colocan en el horno.
- Panel de control con teclas o con pantalla táctil de 7".
- Configurable para el control de hornos estáticos o giratorios.
- Memoria incorporada para 40 recetas cada una de ellas puede aceptar hasta 2 fases en control con tecla y 5 fases con 55 recetas en control táctil.
- Acceso directo a los programas almacenados.
- Accionamiento independiente para el inicio de ciclo o programa.
- Accionamiento sobre la luz de la cámara de cocción.
- Accionamiento automático sobre la conexión y desconexión del sistema extractor.
- Visualización de mensajes de averías.
- Control de la temperatura interna de trabajo del equipo.
- Incorporación de diferentes idiomas.
- Los hornos de panel de control con pantalla táctil cuentan con puertos USB.

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
1.52 m 1.62 m**	2.13 m 2.45 m***	2.22 m	1570 kg

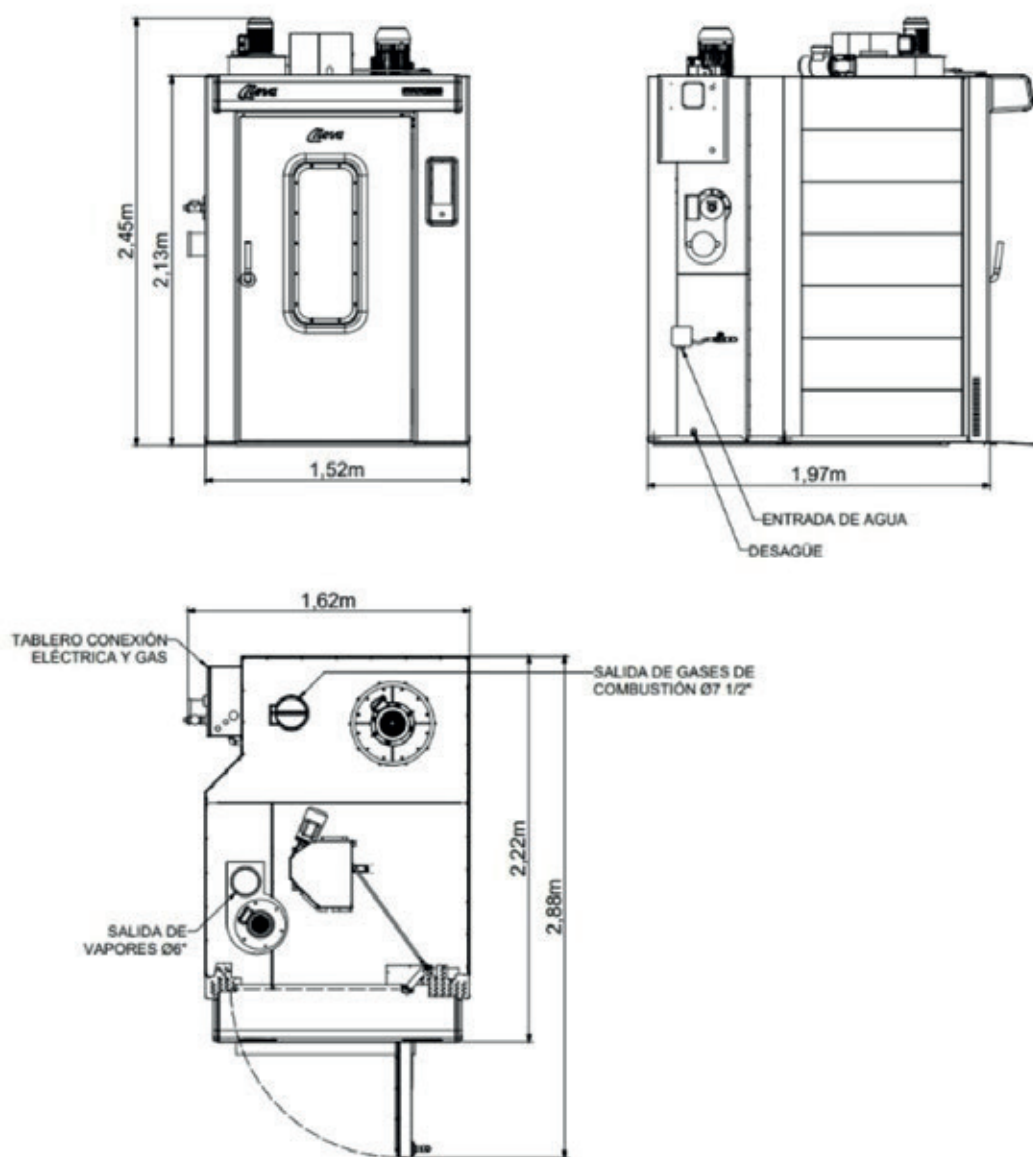
*Monofásico 220v a pedido.

**Dimensión con quemador para gas.

***Dimensión con los accesorios del techo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material de construcción estructura	AISI 304 - AISI 430 - ASTM A-653 - ASTM A36
Material Intercambiador de calor	AISI 310S - AISI 304 - ASTM A36
Aislamiento térmico	Lana de roca
Potencia instalada	3 kw
Corriente consumida	7.88 Amp
Quemador potencia calorífica	210,000 BTU/H
Consumo de combustiblr nominal	GLP-6.1 kg/h - GN-7m ³ /h
Tensión eléctrica	220/380v (± 5%)
Frecuencia	50/60 Hz
Fases	Trifásico
Temperatura máxima de trabajo	280°C
Panel de mando	Digital programable / Táctil
Presión de agua	15-60 Psi
Generador de vapor	De alto rendimiento / ciclos de horneado
Área de cocción	5.25 m ²
Capacidad de bandejas	36 (0.45x0.65m)



Ficha técnica

Cámara de Fermentación

Max 2000 - 4 coches



- La cámara de fermentación Max 2000 de 4 coches, está diseñada para satisfacer las exigencias de la panadería moderna. Permite obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, llegando a ser indispensable en el proceso productivo del pan.
- La configuración de temperaturas alrededor de los $+30/+35^{\circ}\text{C}$ y la humedad relativa de 80/95%, permiten crear el microclima adecuado para la fermentación del pan.
- El sistema de distribución del aire y la posición del generador de vapor, garantizan una fermentación homogénea y uniforme.
- Fabricada en su interior con acero inoxidable AISI 304 y exterior AISI 430.

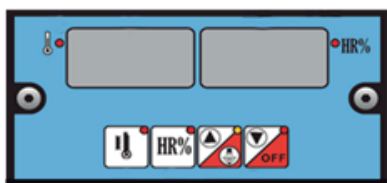
- Tiene un generador de vapor a base de resistencias eléctricas en material inoxidable, con un ventilador para el vapor en la cabina.
- Cuenta con un panel de mando digital con controlador de temperatura y humedad relativa.

> CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- Capacidad para 4 coches Max 2000 (144 bandejas 65 x45cm).
- Puerta con sistema de seguridad para abrir desde el interior de la cámara.
- Cámara desarmable para su fácil traslado e instalación.
- Tiene iluminación interior.

> CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- Controlador montado en la parte frontal.
- El control permite configurar los parámetros de temperatura y humedad relativa, de acuerdo a las necesidades del operario.
- El controlador enciende y apaga el equipo.

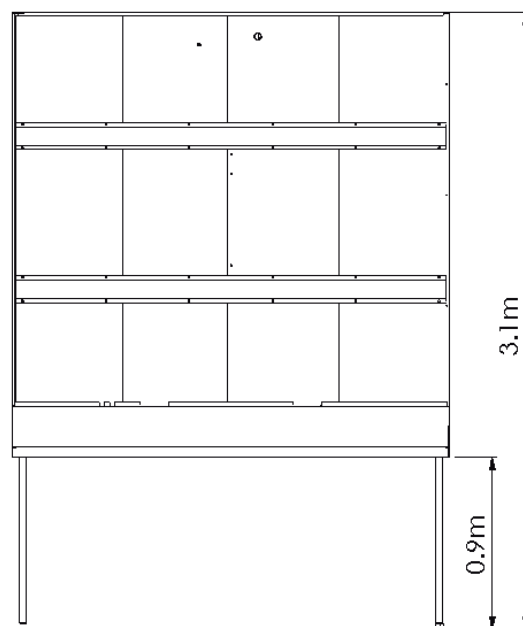
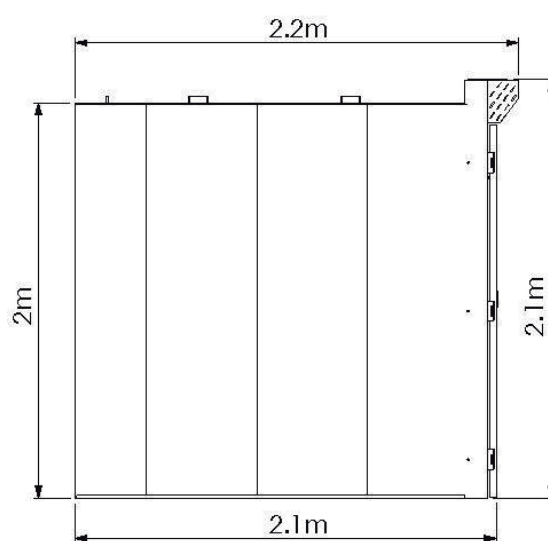
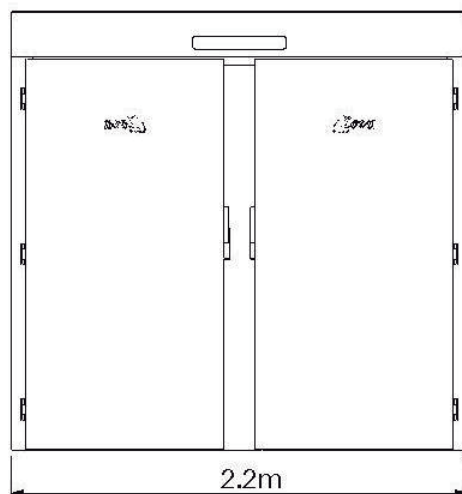


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	4 coches - Max 2000
Capacidad bandejas	144
Fase	Trifásica
Potencia instalada	3 kw
Tensión eléctrica	220/380/440v
Frecuencia	50-60 Hz
Humedad relativa	80-85%
Precisión de humedad relativa	± 5 %.
Temperatura de fermentación	30 - 35°C
Precisión de temperatura	± 2°C

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
2.2 m	2.1 m	2.2 m	370.8 kg



Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

Coche Max 2000



> DESCRIPCIÓN

Fabricado con marco de tubo cuadrado de acero inoxidable de 1", guías de acero inoxidable espesor 1.2 mm, soporte de disco y base del coche en 3mm de acero inoxidable.

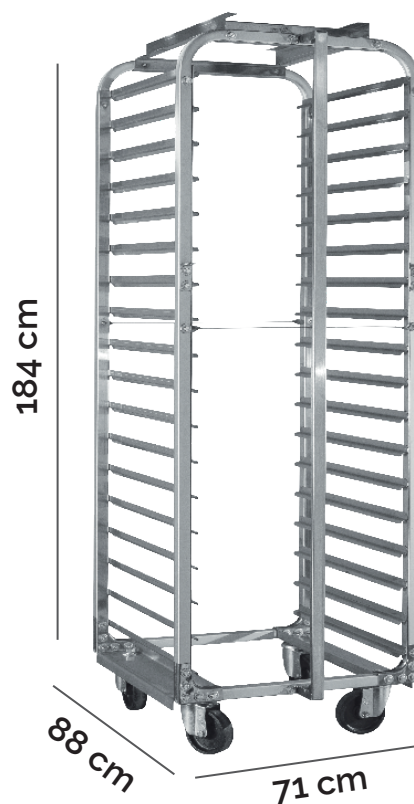
Garruchas con ruedas de polímero para alta temperatura, máximo (280°C, permanente).

Separación entre guías de 87mm.

Cuenta con 18 niveles para 2 bandejas en c/u.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material	Acero inoxidable
Capacidad en bandejas 65cm x 45cm	36



Nova Maquinarias



Nova Maquinarias



@novamaquinarias

www.nova.pe

Ficha técnica

Amasadora K50

CON CONMUTADOR



> DESCRIPCIÓN

La Amasadora modelo K 50, ha sido diseñada y fabricada para trabajar en una línea de alta producción gracias a su rápida capacidad de amasado y su robustez.

La estrecha relación entre el diámetro del agitador espiral, la cuchilla central y las dimensiones del tazón proporcionan un amasado homogéneo, buena oxigenación y una leve elevación de la temperatura de la masa. Es ideal para todo tipo de masas de media y alta hidratación.

> CARACTERÍSTICAS

- La estructura de la amasadora está construido con chapas de acero al carbono ASTM A36.
- El tazón, la cuchilla central, el agitador y la canastilla de seguridad son de acero inoxidable AISI 304.
- El sistema de transmisión es con poleas y correas trapezoidales.
- La estructura está pintado con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.
- Tazón de acero inoxidable pulido.

- Tapa superior de fibra de vidrio.
- Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables.
- Motor de doble velocidad, con protección térmica.

> RENDIMIENTO

- Por su construcción requiere de un mínimo de mantenimiento con bajos costos.
- La resistencia del acero INOX garantiza una larga duración.
- Funcionamiento silencioso.
- Tiempo de trabajos breves.
- Construidos según las normas en materias de prevención de accidentes.
- Amasa desde un 15% de su capacidad.

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.80 m	1.35 m	1.24 m	400 kg

> FUNCIONES DE CONTROL

- El cuadro de mandos está colocado en la parte frontal superior de la máquina con un manejo sencillo.
- El conmutador tiene tres posiciones: apagado "0", primera velocidad para el amasado "1" y segunda velocidad para el sobado "2".
- Cuenta con parada de emergencia.
- Canastilla de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.

NOTA:

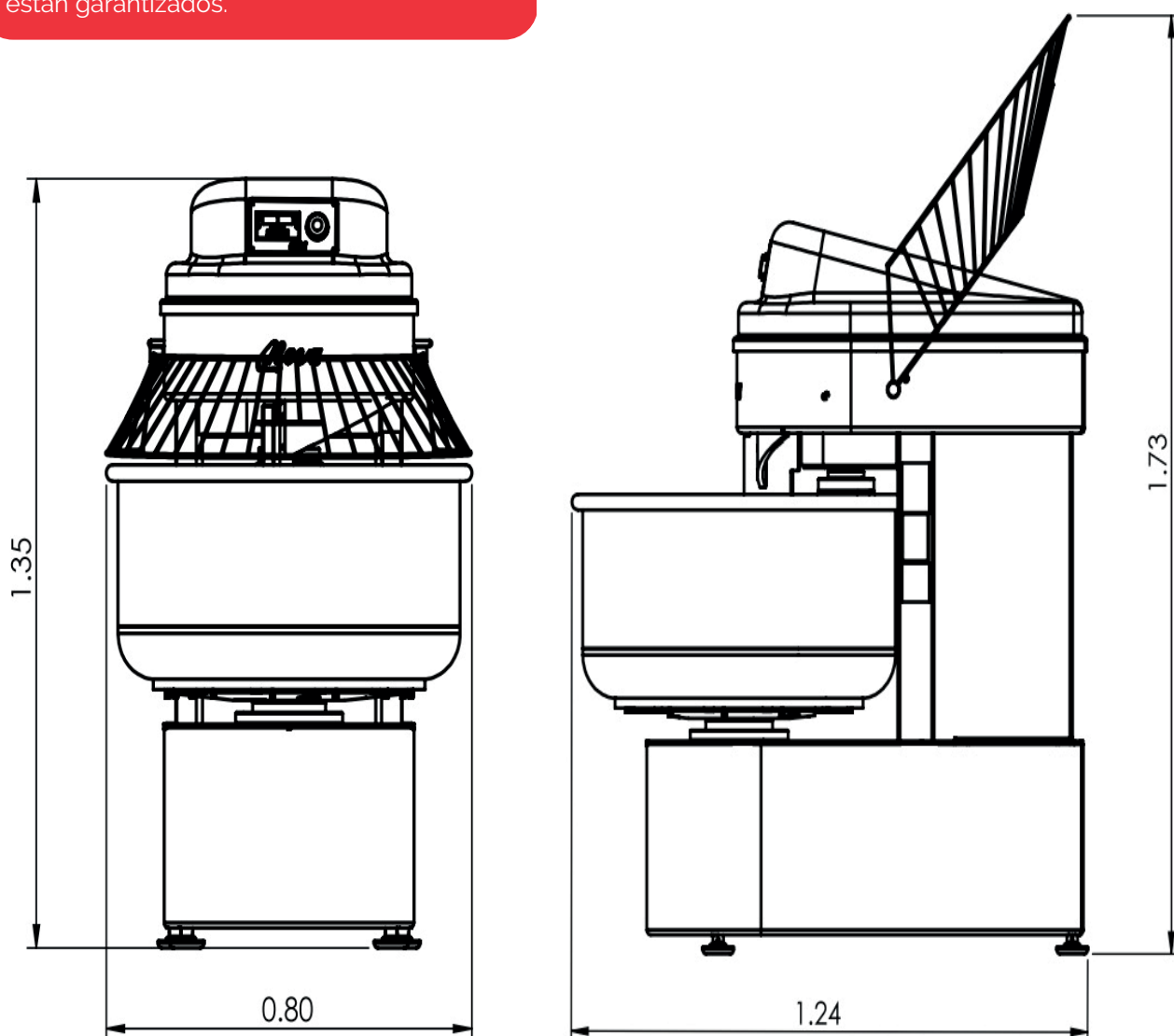
Las Amasadoras K50 con Conmutador, cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

A pedido Tensiones Eléctricas especiales. (440 V)

Si el uso y el mantenimiento de la Amasadora K50 son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima en harina (kg)	50
Capacidad máxima en masa (kg)	75
Potencia de motor (kW)	3 / 4.5
Velocidad de motor (rpm)	850 - 1700
Tensión eléctrica (V)	220 - 380 (± 5%)
Corriente Consumida (Amp)	11.82
Frecuencia	50 / 60 Hz
Fases	Trifásico
Velocidad de agitador (rpm)	155 - 300
Velocidad del tazón (rpm)	11 - 22
Máxima hidratación de la masa	60 %
Mínima hidratación de la masa	40 %



Ficha técnica

Bandeja Lisa

Aluminio
(45 X 65 cm)

IMPORTADO



> DESCRIPCIÓN

Estas bandejas lisas son exclusivas para el uso en hornos de panadería y pastelería; es resistente a la deformación en altas temperaturas y apta para la elaboración de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material	Aluminio 3003/ 1100
Peso (Kg)	1.42
Espesor (mm)	1.0
Capacidad aproximada de panes 40g	24
Peso máximo de masa total (Kg)	11

