



TÚNEL ELÉTRICO | GÁS



Os fornos tuneis da Supremax, são ideais para produções contínuas de diferentes tipos de panificados, entre eles: pães, bolos, tortas, salgados, biscoitos, bolachas, panettones, pizzas, etc.

São construídos visando a qualidade final no produto, garantindo o mais importante quesito para indústria alimentícia e padrão de assamento.

Alia a força com excelente aproveitamento térmico, alto desempenho produtivo, durabilidade e baixo consumo.

Construído nas versões: gás (ciclotérmico, direto e convecção), elétrico e a lenha.

Capacidade sob medida para sua necessidade, consulte o comercial.

DESCRIÇÃO	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA INTERNA (mm)	COMP. INTERNO (mm)	ALTURA INTERNA (mm)	AMPERAGEM (A) 220v	AMPERAGEM (A) 380v		
 CABECEIRA DE ENTRADA	2600	1500	1000	-	-	-				
 CABECEIRA DE SAIDA	2600	1500	1000	-	-	-				
 MODULO	2600	7000	2500	1950	7000	350				

DESCRIÇÃO	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA INTERNA (mm)	COMP. INTERNO (mm)	ALTURA INTERNA (mm)	POTENCIA	Kw	AMPERAGEM (A) 220v	AMPERAGEM (A) 380v
 CABECEIRA DE ENTRADA	2600	1500	1000	-	-	-	-	-	-	-
 CABECEIRA DE SAIDA	2600	1500	1000	-	-	-	-	-	-	-
 MODULO	2600	7000	2500	1950	7000	350	-	-	-	-
 MOTOREDUTOR	-	-	-	-	-	-	1,5	1,1	4,8	2,75
 TURBINA PRINCIPAL	-	-	-	-	-	-	4	3	11,40	6,61
 TURBINA AUXILIAR	-	-	-	-	-	-	3	2,25	8,25	4,78

 ESTEIRA	AREA UTIL DE ASSAMENTO DA ESTEIRA PADRAO E DE 1800mm PELO COMPRIMENTO DE TODOS OS MODULOS									
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



AMASSADEIRAS



- Ideal para produtos de confeitaria, massas leves e líquidas
- Controle digital com 10 velocidades
- Três batedores intercambiáveis: globo, gancho e raquete
- Estrutura total em aço inox

Capacidade de 25 a 240Kg de massa pronta

MODELO	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	GARFO	BACIA	AMPERAGEM 220v	AMPERAGEM 380v	CARGA INSTALADA	ROLAMENTO GARFO	ROLAMENTO INTERNO SUPERIOR	ROLAMENTO INTERNO INFERIOR	ROLAMENTO BACIA	CORREIA GARFO	CORREIA INT. SUPERIOR	CORREIA INT. INFERIOR	CORREIA BACIA	RETENTOR GARFO	RETENTOR BACIA
AMSI 25	210	540	950	1030	2cv	-	6,5 A	3,8 A	2 kw	2-30209	2-6206 zz	1-UC 205	1-310210 1-6308	4-3vx 475	-	-	3-A48	1-57x91x10	1-57x91x10
AMSI 40 PROF.	220	660	1150	1250	4cv	-	13,6 A	6,7 A	3,6 kw	2-30209	1-UC 208	1-UC 208	1-30210 1-6308	4-3vx 560	-	-	3-A60	1-57x91x10	1-57x91x10
AMSI 40	270	660	1150	1250	4cv	0,75cv	14,8 A	8,6 A	4,5 kw	2-30209	2-UC 208	2-UC 208	1-30210 1-6308	4-3vx 560	-	3-A55	3-A60	1-57x91x10	1-57x91x10
AMSI 80	500	750	1200	1500	6cv	1cv	22,9 A	13,29 A	6 kw	2-30210	-	2-6206 zz	2-30210	6-3vx 750	-	4-3VX 750	3-3vx 530	1-90x55x8	1-90x55x8
AMSI 120	550	890	1500	1500	12cv	1,5cv	38,6 A	22,3 A	12 kw	1-30211 1-30215	-	2-6206 zz	1-30211 1-30215	9-3vx 750	-	4-530	4-3vx750	1-130x100x10	1-130x100x10
AMSI 160	680	890	1500	1650	15cv	2cv	46,91 A	27,16 A	15 kw	1-30211 1-30215	2-UCR 210	2-6206 zz	1-30211 1-30215	11-3vx 750	11-3vx 375	4-3VX 750	4-3vx800	1-130x100x10	1-130x100x10
AMSI 240	1600	1000	1650	1650	20cv	3cv	55,5 A	33,15 A	20 kw	1-30211 1-30215	2-UCR 210	2-UCR 210	1-30211 1-30215	12-3vx850	08-3vx 530	6-3VX 800 6-3VX 375	6-3vx950	1-130x100x10	1-130x100x10



BATEDEIRAS

- Ideal para produtos de confeitaria, massas leves e líquidas
- Controle digital com 10 velocidades
- Três batedores intercambiáveis: globo, gancho e raquete
- Estrutura total em aço inox

Capacidade de 18 e 36 litros

MODELO	PESO (Kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	CAPACIDADE (L)	MOTOR	CORREIA GARFO	CORREIA INTERMEDIARIA	CARGA INSTALADA	AMPERAGEM 220 BIFASICA
BTI 18	180	430	820	1150	18	1cv	2-A34	2-A42	2kw	3,02A
BTI 36	280	540	960	1250	36	2cv	3-A36	3-A42	4kw	4,38A