



Technical data and dimensions

Parámetros		W 160 A	W 240 A	W 401 A	WV 160 A	WV 240 A	WV 400 A	WV 600 A
Size								
Capacidad de masa*	kg	160	240	400	160	240	400	600
Capacidad en harina*	kg	100	150	250	100	150	250	375
Capacidad artesa	l	260	370	650	260	370	650	1020
Diámetro de la artesa	mm	840	940	1200	840	940	1200	1500
Altura de la artesa desde el piso	mm	880	1010	1030	880	1010	1030	1080
Dimensiones de la maquina								
Ancho	mm	980	1074	1342	1306	1140	1332	1632
Profundidad	mm	1690	1820	2590	1835	2110	2422	3130
Altura	mm	1560	1800	2040	1545	1946	1946	2050
Potencia del Motor								
Potencia en el espiral	kW	8,5/15	14/22	32/45	8,5/15	14/22	32/45	52/65
Potencia en la Artesa	kW	1,1	1,5	2,2	1,3	1,5	2,2	3
Potencia Hidráulica	kW	0,75	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	1,4
Pesos								
Amasadora con su artesa	kg	1500	1800	3080	1500	2200	3440	3800
Artesa	kg	230	300	440	230	300	440	520

* Proporcional con masas mas firmes.

DIOSNA produce sus equipos y máquinas bajo un sistema de mejora continua, por lo tanto se reserva el derecho de efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso. Las características técnicas descritas son las vigentes al momento de efectuar el presente documento, las especificaciones técnicas definitivas serán las que se expresen en la oferta final del producto.

Girando en torno a su éxito



Fortalezas y Ventajas de la serie WV

Comodidad

- Superficies pulidas para una limpieza fácil y profunda
- No requiere Mantenimiento especial
- Máquina Estacionaria con artesa removible
- Disponibles para batches desde 160 hasta 600 kilos de masa.
- Espacio entre la máquina y el piso para facilitar la limpieza y el lavado del piso de acuerdo a las normas HACCP.
- Los mejores resultados para diferentes tipos de masas

Rendimiento

- Alta frecuencia de producción de hasta 5.000 kg por hora.
- Alta eficiencia productiva.

Manejo

- Masas realizadas con una consistencia constante, ideales para procesos posteriores
- Artesa de fácil maniobra
- Gran confort de operación gracias al robusto sistema de fijación de la artesa

Estamos presentes en las panaderías

Permanentemente estamos innovando nuestros productos, como resultado de los altos requerimientos a que son sometidos nuestros equipos y de la práctica permanente con nuestros clientes. Desde 1885, la alta conciencia de la calidad integral y una detallada información técnica, son las bases del éxito de nuestros equipos y sistemas en todo el Mundo.

Para nosotros será un agrado proveer a usted una información detallada de nuestros productos que se ajusten a sus requerimientos técnicos.



www.diosna.com

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH · Am Tie 23 · D-49086 Osnabrück, Alemania

Telefono: +49 (0) 541 33 104-0 · Fax: +49 (0) 541 33 104-10

info@diosna.com · www.diosna.com

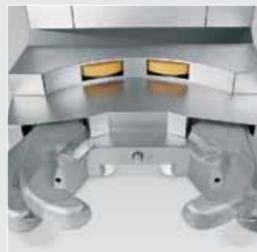
BOKU A DIOSNA brand for bakery equipment



Gran calidad y economía de tiempo

La amasadora Wendel en pocas palabras

- Máquina estacionaria con artesa removible
- Volumen de batch disponibles desde 160 a 600 kilos de masa
- Espacio entre piso y máquina para higienizar de acuerdo a normas HACCP
- El mejor resultado en todo tipo de masas
- Alta producción posible de hasta 5.000 kg por hora
- Alta Eficiencia
- Masas realizadas con una consistencia constante, ideales para procesos posteriores.
- Artesa de fácil maniobra.
- Gran confort de operación gracias al robusto sistema de fijación de la artesa a la máquina, con muy poca emisión de ruidos al ambiente, no hay engranajes de transmisión de movimiento entre la máquina y la artesa.



Amasadora W 240 A en Version Pintada

La especial relación entre las herramientas de amasado y la batea garantiza un amasado intensivo altamente homogéneo.



Alto rendimiento y un diseño perfecto: DIOSNA Premium WV 240 A en acero inoxidable con batea extraíble.

Amasadoras DIOSNA Wendel para un gran rendimiento de producción de masas.

Breve descripción técnica sobre las Amasadoras DIOSNA Wendel

El principio de las amasadoras DIOSNA Wendel está basado en dos Herramientas Amasado, que están insertadas dentro de la artesa e instaladas descentradas y que giran en dirección opuesta a la dirección de giro de la artesa. El desarrollo de estas Herramientas de Amasado las hacen interesantes incluso para amasijos pequeños. Con cargas iguales a 1/3 de la capacidad de la artesa o aquellos que permitan habilitar las herramientas de amasado bastan para aprovechar al máximo todos los beneficios del proceso de amasado Wendel. Con una inmejorable intensidad de amasado, se reduce el tiempo de amasado y aumenta el rendimiento de la masa en 1 a 2%.

Las amasadoras DIOSNA Wendel son especialmente indicadas para panaderías tradicionales y especialmente para industrias panificadoras de grandes producciones que necesitan regularidad en sus masas. Estas amasadoras se encuentran disponibles en diseños de artesa estacionaria fija con descarga inferior como también con artesas extraíbles.



Las herramientas de amasado Wendel



Los mejores resultados posibles en todo tipo de masas

Las amasadoras DIOSNA Wendel le conquistarán con su alto rendimiento en todo tipo de masas, desde las más exigentes y delicadas de harina de trigo, como también las de mezclas de harinas integrales hasta las masas de galletas y frutas.

