



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.

Máximo confort: Sistema de fijación de la Artesa

El sistema de fijación de la artesa estándar de DIOSNA, provee una operación segura de las máquinas, incluso cuando el piso no está suficientemente nivelado.

La artesa es empujada rodando hasta el espacio del alojamiento de las pinzas de sujeción, la artesa es fijada automáticamente y levantada hacia la máquina. Esto asegura una operación segura y silenciosa.

Otra ventaja: El sistema de pizzas de fijación de DIOSNA, puede trabajar con otras artesas DIOSNA del mismo tamaño sin problemas sin tener que efectuar modificaciones de ninguna especie.

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.





Amasadoras de Espiral series SPV y PSPV

Una herramienta de amasado flexible para todo tipo de procesos.











La amasadora de Espiral

La principal característica de las amasadoras DIOSNA está en la gran herramienta de trabajo que usa (espiral) en relación a la pared de la batea y el fondo de la batea.

Adicional al diseño, la relación especial de velocidad de la herramienta de mezcla (espiral) y la batea garantiza buenos resultados de mezclado y amasado.

Las amasadoras de espiral DIOSNA SPV y PSPV, le seducirán con su desempeño en la preparación de todo tipo de pastas: desde la masa de harina de trigos exigentes a la masa de mezcla de pan de cereales y masas integrales. Pudiendo hacer lotes de todos los tamaños, desde pequeñas cantidades o a través de cargas a batea completa, los resultados son insuperables.



Masa de alta calidad gracias a la forma cónica del espiral forjado de DIOSNA.

Las Máquinas amasadoras de espiral de DIOSNA en pocas palabras

- · Móviles o estacionarias con artesa removible
- · Para 120 Kg, 160 Kg, 200 Kg y 240 Kg de masa
- · Superficies pulidas y vista del piso para una limpieza fácil y eficiente
- · Cierre de sujeción de la artesa mediante de Pinzas accionadas hidráulicamente
- · Construción compacta, ideales para pequeñas y medianas empresas.
- · Fáciles de operar.
- Opcional se puede instalar un sistema de control electrónico con panel de selección de membrana táctil y control de temperatura.



Nuestra pantalla táctil de fácil operación (opcional)

DIOSNA amasadoras de Espiral Premium PSPV 160-300 A

- · Superficies (no pintadas) pulidas para una limpieza fácil y profunda
- · Espacio entre la máquina y el pis o para facilitar la limpieza y el lavado del piso de acuerdo a las normas HACCP
- · Bajos requerimientos de Mantenimiento
- · Los mejores resultados para diferentes tipos de masas
- · Masas realizadas con una consistencia constante, ideales para procesos posteriores.
- · Gran confort de operación y una Artesa de fácil maniobra
- · Disponibles para batches de 160, 200, 240 y 300 kilos de masa
- · Motorización de hasta 22 KW
- · Como opcional se ofrecen paneles de control mediante membrana táctil o mediante Pantalla Táctil y PLC.



Calidad Típica DIOSNA, últimos detalles: Una Amasadora SPV 240 AF con controlador electrónico con memorias. Su tamaño pequeño hace que el móvil SPV sea también muy interesante para las pequeñas y medianas empresas.





