

MAQUINA "FAGOR"

Esta es una máquina muy útil en toda panadería que tenga inquietudes de modernización de sus instalaciones, a la vez que de la calidad del pan que obtenga y de la higiene y calidad del mismo.

Esta máquina oxigena la harina de tal suerte que la CALIDAD del pan, factor fundamental en este caso, resulta mejorada, partiendo de las mismas harinas. Además, asegura la separación de las impurezas que puede contener la harina.

No obstante, existe otro aspecto, más importante aún, desde el punto de vista del panadero: El aumento de producción.

Sucede que al pasar la harina por la máquina se oxigena y aumenta la separación de los alveolos y la superficie de contacto con el aire. Al airearla, pierde algo de humedad y de peso.

Luego al proceder a la fabricación del pan, como la superficie de los alveolos es mucho mayor, resulta que permite la absorción de mayor cantidad de agua en el mismo proceso de fabricación. De esta suerte, en lugar de obtener por ejemplo, 120 kilos de pan con 100 kilos de harina se llegan a obtener 2 y hasta 3 kilos más por saco, es decir en el caso anterior, 122 ó 123 kilos.

Este hecho es rigurosamente cierto (técnica y prácticamente irrefutable) habiéndonos sido confirmado por nuestros propios clientes este aumento de rendimiento del 2%.

Por lo mismo, resulta que en una panadería que trabaja con 5 sacos de harina al día, pueden ahorrarse, usando esta máquina, nada menos que 21.600 pts. al año. Si trabaja con 10 sacos, el ahorro supondría 43.200 pts. y 64.800 pts, cuando la panadería trabaje con 15 sacos diarios.

Además, tiene una gran aplicación esta máquina para obtener el pan rallado, para lo cual es también de un rendimiento extraordinario.

Consecuentemente, esta máquina resulta extremadamente interesante para cualquier panadero que sienta inquietudes tanto de calidad de su producción, como de los rendimientos económicos de su negocio.

MOTOR.- De 3/4 H.P. 1.500 revoluciones por minuto, 220/380 V. blindado, ventilación exterior, con brida.

GARANTIA.- De un año a partir de la fecha de entrega, contra todo defecto de fabricación.