

## Pedido del cliente

**Amasadora con cabezal y cuba fijos, capacidad 8 Lt, tensión monofásica con 1 velocidad**

**Precio: 515,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DOMI8

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Amasadoras para pizza

### Descripción

**Amasadora con cabezal y cuba fijos, capacidad 8 Lt, tensión monofásica con 1 velocidad.**

La **amasadora de espiral** se compone de un cuerpo en el que hay una cuba donde se coloca la masa y una espiral sumergida. Cuando se activa la máquina, la cuba empieza a girar sobre sí misma con un movimiento regular y al mismo tiempo la espiral sumergida en la masa también empieza a girar sobre su eje. Las dos rotaciones combinadas estiran y alargan la masa, amalgamándola y homogeneizándola en pocos minutos.

Las amasadoras de espiral transmiten fuerza a la masa, por lo que se utilizan para la producción de masas duras como la pizza y el pan. Al ejercer una fuerte presión sobre la masa, la máquina la calienta y garantiza una buena oxigenación, útil para la producción de masa leudante y el desarrollo de la malla glutínica.

El **material exterior** de la amasadora es el **hierro pintado de blanco** con pintura no tóxica para alimentos, lo que aumenta su resistencia a la corrosión y a los agentes químicos como aceites y grasas.

El **sistema de transmisión** es especialmente **silencioso**, ya que está realizado con un motorreductor en baño de aceite y la transmisión es por cadena.

Las amasadoras tienen una cuba giratoria pero no extraíble (acero inoxidable) y una rejilla de protección de acero inoxidable.

#### DATOS ÚTILES:

DIÁMETRO DE LA CUBA EXTERIOR: 280 mm

**ATENCIÓN:LA AMASADORA NO ESTÁ INDICADA PARA MASAS CON HUEVO.**

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- CABLE+ENCHUFE.

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 280 m x P 480 mm x H 390 mm
<b>Potencia</b>	0,45 KW
<b>Peso neto</b>	36 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V

## Pedido del cliente

<b>Equipamiento de serie</b>	Separador de masa, cable+enchufe, temporizador
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal fijo y cuba fija
<b>Capacidad de la amasadora</b>	8 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 280 mm x H 150 mm
<b>Masa por hora</b>	29 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	1 velocidad
<b>Velocidad</b>	VASCA: 21 RPM; SPIRALE: 159 RPM
<b>Capacidad de la masa</b>	4,5 Kg
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	1,4 Kg
<b>Plus miniatura</b>	
<b>Disponibilidad</b>	En Stock