

Pedido del cliente

**Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 20 LT,
tensión monofásica con 1 velocidad**

Precio: 906,00 € + IVA



Referencia: DOMI20MUP

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadora espiral con cuba extraíble

Descripción

Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 20 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 y extraíble** (acero inoxidable) y una rejilla de protección de acero inoxidable.

La innovación de la amasadora de espiral es el **cabezal elevable y la cuba extraíble**, que facilitan la limpieza de la herramienta y el tratamiento del producto. Con interruptor de seguridad: tapa de seguridad abierta cuando la máquina está parada.

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

DATOS ÚTILES:

DIÁMETRO DE LA CUBA EXTERIOR: 380 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- TEMPORIZADOR:

- CABLE+ENCHUFE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Pedido del cliente

| Característica | Valor |
|---|--|
| Dimensiones externas | L 380 mm x P 700 mm x H 630 mm + 45 mm pies |
| Potencia | 1,1 KW |
| Peso neto | 97 Kg |
| Tensión | Monofásica - 230 V |
| Equipamiento de serie | separador de masa, temporizador, cable+enchufe |
| Tipo de amasadora | Espiral cabezal elevable y cuba extraíble |
| Capacidad de la amasadora | 20 LT |
| Cuba | Cuba giratoria |
| Transmisión | Por cadena |
| Medidas de la cuba de la amasadora | Ø 380 mm x H 200 mm |
| Masa por hora | 56 Kg |
| Velocidad de la amasadora | 1 velocidad |
| Velocidad | VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM |
| Capacidad de la masa | 18 Kg |
| Material de la cuba | Acciaio INOX |
| Masa mínima trabajable | 5,4 Kg |
| Plus miniatura | |
| Disponibilidad | En Stock |