

## Pedido del cliente

**Amasadora con cabezal y cuba fijos, capacidad 20 Lt,  
tensión monofásica con 1 velocidad**

**Precio: 648,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DOMI20M

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Amasadoras para pizza

### Descripción

**Amasadora con cabezal y cuba fijos, 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 pero no extraíble (acero inoxidable) y una rejilla de protección de acero inoxidable.

#### DATOS ÚTILES:

DIÁMETRO DE LA CUBA EXTERIOR: 380 mm

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

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- TEMPORIZADOR:

- CABLE+ENCHUFE.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 380 mm x P 700 mm x H 620 mm
<b>Potencia</b>	1,1 KW

## Pedido del cliente

<b>Peso neto</b>	78 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	separador de masa, temporizador, cable+enchufe
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal fijo y cuba fija
<b>Capacidad de la amasadora</b>	20 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 380 mm x H 200 mm
<b>Masa por hora</b>	56 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	1 velocidad
<b>Velocidad</b>	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
<b>Capacidad de la masa</b>	18 Kg
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	5,4 Kg
<b>Plus miniatura</b>	
<b>Disponibilidad</b>	En Stock