

Pedido del cliente

**Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 20 LT,
tensión trifásica con 2 velocidades**

Precio: 1.047,00 € + IVA



Referencia: DOMI20TUP

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadora espiral con cuba extraíble

Descripción

Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 20 LT, tensión trifásica con 2 velocidades.

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), una rejilla de protección de acero inoxidable y un temporizador. La máquina tiene una **tensión trifásica de 400 voltios y 2 velocidades**.

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: 360 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- TEMPORIZADOR:

- CABLE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Pedido del cliente

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 380 mm x P 750 mm x H 690 mm
Peso neto	129 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	separador de masa, temporizador, cable
Potencia del motor	0.85/1.1 KW (3 Hp)
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	2 velocidades
Velocidad	90 - 135 rpm
Capacidad de la masa	18 Kg
Material de la cuba	Acciaio INOX
Masa mínima trabajable	5,4 Kg
Plus miniatura	
Disponibilidad	En Stock