

## Pedido del cliente

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

**Precio: 1.010,00 € + 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 380 mm x P 750 mm x H 690 mm
<b>Peso neto</b>	129 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Equipamiento de serie</b>	separador de masa, temporizador, cable
<b>Potencia del motor</b>	0.85/1.1 KW ( 3 Hp )
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal elevable y cuba extraíble
<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>	2 velocidades
<b>Velocidad</b>	90 - 135 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