

Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 50 LT, tensión trifásica con 2 velocidades

MODELO: DOMI50TUP

Dim. externas
L 530 x P 930 x H 770 mm

1.285,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 530 mm x P 930 mm x H 770 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 530 mm x H 270 mm
Potencia	1.5/2.2 KW (3 Hp)
Peso neto	169 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Capacidad de la amasadora	50 LT
Masa por hora	30 Kg
Velocidad	VASCA: 13,5/9 RPM; SPIRALE: 135/90 RPM
Capacidad de la masa	44 Kg

Masa mínima trabajable	13,2 Kg
Velocidad de la amasadora	2 velocidades
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	separador de masa, temporizador, cable
Tipo de amasadora	Espiral cabezal elevable y cuba e x traíble
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Material de la cuba	Acciaio INO x
Normative	CE

Descripción

Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 50 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: 530 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- TEMPORIZADOR:

- CABLE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA