



Amasadora con cabezal y cuba fijos, capacidad 42 Lt, tensión trifásica con 2 velocidades

MODELO: DOMI40T

Dimensiones externas

L 480 x P 850 x H 760 mm

973,00 € + IVA



 **En stock**

| | |
|---|---|
| Dimensiones externas | L 480 mm x P 850 mm x H 760 mm |
| Medidas de la cuba de la amasadora | Ø 480 mm x H 270 mm |
| Potencia | 1.5/2.2 KW (3 Hp) |
| Peso neto | 138 Kg |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Capacidad de la amasadora | 40 LT |
| Masa por hora | 112 Kg |
| Velocidad | VASCA: 13,5/9 RPM; SPIRALE: 135/90 RPM |
| Capacidad de la masa | 38 Kg |

| | |
|----------------------------------|--|
| Masa mínima trabajable | 11,4 Kg |
| Velocidad de la amasadora | 2 velocidades |
| Disponibilidad | En Stock |
| Equipamiento de serie | separador de masa, temporizador, cable |
| Tipo de amasadora | Espiral cabezal fijo y cuba fija |
| Cuba | Cuba giratoria |
| Transmisión | Por cadena |
| Material de la cuba | Acciaio INO x |

Descripción

Amasadora con cabezal y cuba fijos, capacidad 42 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. La máquina tiene una tensión trifásica de 400 voltios y 2 velocidades.

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: 480 mm

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SEPARADOR DE MASA:

- TEMPORIZADOR:

- CABLE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA