

Pedido del cliente

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

Precio: 973,00 € + IVA



Referencia: DOMI40T

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadoras para pizza

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 480 mm x P 850 mm x H 760 mm
Dimensiones externas	L 480 mm x P 850 mm x H 760 mm

Pedido del cliente

Potencia	1.5/2.2 KW (3 Hp)
Potencia	1.5/2.2 KW (3 Hp)
Peso neto	138 Kg
Peso neto	138 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	separador de masa, temporizador, cable
Equipamiento de serie	separador de masa, temporizador, cable
Tipo de amasadora	Espiral cabezal fijo y cuba fija
Capacidad de la amasadora	40 LT
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 480 mm x H 270 mm
Masa por hora	112 Kg
Masa por hora	112 Kg
Velocidad de la amasadora	2 velocidades
Velocidad	VASCA: 13,5/9 RPM; SPIRALE: 135/90 RPM
Velocidad	VASCA: 13,5/9 RPM; SPIRALE: 135/90 RPM
Capacidad de la masa	38 Kg
Capacidad de la masa	38 Kg
Material de la cuba	Acciaio INOX
Masa mínima trabajable	11,4 Kg
Masa mínima trabajable	11,4 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino