

## Pedido del cliente

### Amasadora de espiral cuba extraíble mandos digitales - 16 LT . Monofásica 230 V- 1 Velocidad

Precio: 1.318,00 € + IVA

---



---

Referencia: TS15M

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora espiral con cuba extraíble - 1 velocidad

### Descripción

#### **Amasadora de espiral monofásica con cabezal elevable y cuba extraíble mandos digitales - capacidad 16 LT .**

La amasadora de espiral consta de un cuerpo en el que hay una cuba con 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 estiran la masa, amalgamándola y homogeneizándola en cuestión de minutos.

Las **amasadoras de espiral** ejercen fuerza sobre la masa, por lo que se utilizan para la elaboración de **masas** como la pizza, la piadina 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 para fermentar y para el desarrollo de la malla de glutínica.

El **material exterior** del que está hecha la amasadora es de **hierro pintado resistente a los rayones**.

Las amasadoras disponen de una **cuba giratoria fija** (de acero inoxidable), una **rejilla de protección** de acero AISI304 de serie, el **corta pastas** y **panel de control digital de serie**.

La innovación de la amasadora de espiral es el **cabezal elevable** y la **cuba extraíble** que permiten agilizar las operaciones de limpieza de los utensilios y de la elaboración del producto.

Para extraer la cuba , desbloquear el plato giratorio girándolo en sentido horario.

**ATENCIÓN: LA AMASADORA NO ES ADECUADA PARA MASAS CON HUEVO.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 385 mm x P 670 mm x A 725 mm
<b>Peso neto</b>	71,5 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza
<b>Peso de la masa</b>	12 Kg (8 Kg harina + 4 Kg agua)
<b>Potencia del motor</b>	0,75 KW ( 1 Hp )
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal elevable y cuba extraíble
<b>Capacidad de la amasadora</b>	16 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 320 mm x H 210 mm

## Pedido del cliente

<b>Masa por hora</b>	36 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	1 velocidad
<b>Velocidad</b>	90 rpm
<b>Material del utensilio</b>	Acero inoxidable
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	3,2 L