

Amasadora de espiral cuba extraíble mandos digitales - 16 LT- Trifásica 230 -400 V - 2 Velocidades

MODELO: TS15T2V

Dim. externas

L 632n x P 320 x H 750/932 mm

1.476,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 632nmm x P 320 mm x H 750/932 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 320 mm x H 210 mm
Peso neto	56 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso de la masa	12 Kg (8 Kg harina + 4 Kg agua)
Capacidad de la amasadora	16 LT
Masa por hora	36 Kg
Velocidad	90 rpm
Masa mínima trabajable	3,2 L

Velocidad de la amasadora	2 velocidades
Equipamiento de serie	Cable+enchufe, corta pasta , microinterruptor de seguridad , temporizador
Potencia del motor	0,75 KW (1 Hp)
Tipo de amasadora	Espiral cabezal elevable y cuba e x traíble
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Material del utensilio	Acero ino x idable
Material de la cuba	Acciaio INO x
Normative	CE

Descripción

Amasadora de espiral trifásica 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