

Pedido del cliente

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

Precio: 1.423,00 € + IVA



Referencia: TS15T2V

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadora espiral trifase con doble velocidad

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

Características

| Característica | Valor |
|----------------------------------|---|
| Dimensiones externas | L 632mm x P 320 mm x H 750/932 mm |
| Peso neto | 56 Kg |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Equipamiento de serie | Cable+enchufe, corta pasta , microinterruptor de seguridad , temporizador |
| Peso de la masa | 12 Kg (8 Kg harina + 4 Kg agua) |
| Potencia del motor | 0,75 KW (1 Hp) |
| Tipo de amasadora | Espiral cabezal elevable y cuba extraíble |
| Capacidad de la amasadora | 16 LT |
| Cuba | Cuba giratoria |
| Transmisión | Por cadena |

Pedido del cliente

| | |
|---|---------------------|
| Medidas de la cuba de la amasadora | Ø 320 mm x H 210 mm |
| Masa por hora | 36 Kg |
| Velocidad de la amasadora | 2 velocidades |
| Velocidad | 90 rpm |
| Material del utensilio | Acero inoxidable |
| Material de la cuba | Acciaio INOX |
| Masa mínima trabajable | 3,2 L |