

Pedido del cliente

Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 16 LT -Trifásica - 1 velocidad

Precio: 1.058,00 € + IVA



Referencia: TF15T

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Impastatrici a spirale trifase 400 Volt

Descripción

Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 16 LT -Trifásica - 1 velocidad

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**.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 632 mm x P 320 mm x H 750/932 mm
Potencia	0,75 kW
Peso neto	56 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	Cable + enchufe, corta pasta
Peso de la masa	12 Kg
Tipo de amasadora	Espiral cabezal fijo y cuba fija
Capacidad de la amasadora	16 LT
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 320 x H 210 mm
Masa por hora	21 Kg
Velocidad de la amasadora	1 velocidad
Velocidad	90 rpm
Material de la cuba	Acciaio INOX
Masa mínima trabajable	2 L

Pedido del cliente

Generado el 13/06/2026
