



## Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 16 LT -Trifásica - 2 velocidades

**MODELO: TF15T2V**

### Dimensiones externas

L 632 x P 320 x H 750/932 mm

**1.197,00 € + IVA**



 Solicita plazos entrega

<b>Dimensiones externas</b>	L 632 mm x P 320 mm x H 750/932 mm
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 320 x H 210 mm
<b>Potencia</b>	0,75 kW
<b>Peso neto</b>	56 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Peso de la masa</b>	12 Kg
<b>Capacidad de la amasadora</b>	16 LT
<b>Masa por hora</b>	36 Kg

<b>Velocidad</b>	90 rpm
<b>Masa mínima trabajable</b>	2 L
<b>Velocidad de la amasadora</b>	2 velocidades
<b>Equipamiento de serie</b>	Cable+ enchufe, corta pasta . microinterruptor de seguridad, temporizador
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal fijo y cuba fija
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INO x

### Descripción

#### Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 16 LT -Trifásica - 2 velocidades.

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