

# Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 62 LT - trifásica - 2 velocidades

## MODELO: TF60T2V

**Dim. externas**
L 927 x P 520 x H 1074/1393 mm

## 2.546,00 € + IVA

Producción 10/15 días

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 927 mm x P 520 mm x H 1074/1393 mm |
| **Medidas de la cuba de la amasadora** | Ø 500 x H 310 mm |
| **Potencia** | 3,5 kW |
| **Peso neto** | 185 Kg |
| **Tensión** | Trifásica - 400 V |
| **Peso de la masa** | 50 Kg |
| **Capacidad de la amasadora** | 62 LT |
| **Masa por hora** | 150 Kg |
| **Velocidad** | 80 rpm |

| | |
|---|---|
| **Masa mínima trabajable** | 2 L |
| **Velocidad de la amasadora** | 2 velocidades |
| **Equipamiento de serie** | Cable + enchufe, cortapasta , microinterruptor de seguridad |
| **Tipo de amasadora** | Espiral cabezal fijo y cuba fija |
| **Cuba** | Cuba giratoria |
| **Transmisión** | Por cadena |
| **Material de la cuba** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE |

## Descripción

**Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 62 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 alargan 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 fermentada y el desarrollo de la malla de gluten.

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

Las amasadoras disponen de una **cuba giratoria** (de acero inoxidable), **una rejilla de protección** de acero inoxidable de serie, un **cortapastas** y **panel de control digital de serie.**

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

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**