

Amasadora de espiral con cabezal y cuba fijos mandos digitales - 22 LT - trifásica - 2 velocidades

MODELO: TF20T2V

Dim. externas
L 653 x P 380 x H 750/951 mm

1.234,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 653 mm x P 380 mm x H 750/951 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 360 x H 210 mm
Potencia	0,75 kW
Peso neto	57 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso de la masa	18 Kg
Capacidad de la amasadora	22 LT
Masa por hora	54 Kg
Velocidad	90 rpm

Masa mínima trabajable	2 L
Velocidad de la amasadora	2 velocidades
Equipamiento de serie	Cable+enchufe, corta pasta, micro interruptor de seguridad, temporizador
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 - 22 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