

## Pedido del cliente

**Amasadora espiral con cabeza y cuba fijas, capacidad 10 L,  
voltaje monofásico con 1 velocidad**

**Precio: 548,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DOMI10M

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora espiral cuba fija - 1 velocidad

### Descripción

**Amasadora espiral con cabeza y cuba fijas, capacidad 10 L, voltaje monofásico con 1 velocidad.**

La **amasadora espiral de 10 litros** con cabeza y cuba fijas es una máquina robusta y fiable, ideal para trabajar pan, pizza y otras masas fermentadas. Compacta pero profesional, **es adecuada para panaderías, pizzerías y talleres artesanales** que requieren alto rendimiento incluso en espacios reducidos.

El sistema de trabajo combina la rotación constante de la cuba de acero inoxidable con el movimiento de la espiral sumergida en la masa. Este doble movimiento permite mezclar, estirar y oxigenar la masa en pocos minutos, asegurando una consistencia homogénea y favoreciendo el desarrollo de la red de gluten, esencial para una fermentación óptima.

La estructura externa está fabricada en **hierro pintado en blanco con pintura no tóxica para alimentos, resistente a la corrosión y a agentes químicos como aceites y grasas**. La transmisión con motorreductor en baño de aceite y cadena garantiza silencio, fiabilidad y larga duración.

### Equipamiento de serie y funciones:

La amasadora incluye rompe masas, que divide y mezcla la masa para un trabajo uniforme; temporizador integrado, que permite ajustar con precisión los tiempos de amasado (?? **sin activar el temporizador, la máquina no se inicia**); y cable con enchufe, lo que permite poner la máquina en funcionamiento de inmediato sin adaptaciones eléctricas.

### Opcionales disponibles:

Bajo pedido, se pueden añadir ruedas (con suplemento) para facilitar el desplazamiento de la máquina dentro de talleres y cocinas profesionales.

?? **Nota importante:** esta amasadora espiral no es adecuada para masas con huevo.

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 310 mm x P 555 mm x H 575 mm
<b>Potencia</b>	0,55 KW
<b>Peso neto</b>	78 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	separador de masa, temporizador, cable+enchufe
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal fijo y cuba fija
<b>Capacidad de la amasadora</b>	10 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena

## Pedido del cliente

<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 380 mm x H 200 mm
<b>Masa por hora</b>	56 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	1 velocidad
<b>Velocidad</b>	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
<b>Capacidad de la masa</b>	3 Kg
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	0,9 Kg
<b>Plus miniatura</b>	
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

Generado el 21/05/2026