

## Pedido del cliente

### Amasadora de alta hidratación con cabeza elevable y cuba extraíble - 42L - Monofásica - Velocidad variable

Precio: 2.202,00 € + IVA

---



---

Referencia: HYD38SRMX

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora de Alta hidratación

### Descripción

#### **Amasadora de alta hidratación con cabeza elevable y cuba extraíble - 42L - Monofásica - Velocidad variable**

La **amasadora de espiral con panel de control mecánico, cabeza elevable, cuba extraíble y variador de velocidad** es especialmente adecuada para masas de alta hidratación de **hasta el 90%**, permitiendo obtener una mezcla perfectamente homogénea. Por esta razón, estos modelos son ideales para pizzerías y panaderías.

La amasadora de espiral está compuesta por **un cuerpo pintado en blanco con pintura anti-arañazos**, una **cuba para la masa**, una espiral sumergida y un rompedor de masa en acero inoxidable. Al activar la máquina, la cuba comienza a girar sobre su propio eje de manera uniforme, mientras que la espiral sumergida en la masa también gira en su eje. **La combinación de estos movimientos estira y desarrolla la masa, logrando una mezcla homogénea en pocos minutos.**

Las amasadoras de espiral imprimen una gran fuerza a la masa, por lo que son utilizadas para la producción de **masas duras, como las de pizza y pan**. Además, la máquina asegura una **óptima oxigenación, favoreciendo la fermentación y el desarrollo de la malla de gluten.**

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, ya que está equipado con un motorreductor en baño de aceite y una transmisión por cadena.

Las amasadoras cuentan con una rejilla de protección de acero inoxidable con **microinterruptor de seguridad.**

DOTACIÓN DE SERIE:

- Cable + enchufe Schuko

#### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 474 mm x P 800 mm x H 866/1148 mm
<b>Peso neto</b>	108 Kg
<b>Equipamiento de serie</b>	Cavo+presa
<b>Peso de la masa</b>	38 kg
<b>Potencia del motor</b>	3,6 Kw (4,8HP)
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal elevable y cuba extraíble
<b>Capacidad de la amasadora</b>	42 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena

## Pedido del cliente

<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 450 mm x A 260 mm
<b>Masa por hora</b>	114 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	Velocidad variable
<b>Velocidad de rotación</b>	ESPIRAL: 55-250 rpm
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240V 1N 50/60 Hz
<b>Material del utensilio</b>	Acero inoxidable
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)