

Pedido del cliente

Amasadora de alta hidratación con cabeza y cuba fijas - 16L - Monofásica - Velocidad variable

Precio: 1.469,00 € + IVA



Referencia: HYD12SBMX

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadora de Alta hidratación

Descripción

Amasadora de alta hidratación con cabezal y cuba fija - 16L - Monofásica - Velocidad variable

La amasadora de espiral con panel de **control mecánico, cabezal y cuba fija 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
Dimensiones externas	L 320 mm x P 632 mm x H 750/932 mm
Peso neto	58 Kg
Equipamiento de serie	Cable+presa
Peso de la masa	12 kg
Potencia del motor	2,4 Kw (3,2HP)
Tipo de amasadora	Espiral cabezal fijo y cuba fija
Capacidad de la amasadora	16 LT
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena

Pedido del cliente

Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 320 mm x H 210 mm
Masa por hora	36 Kg
Velocidad de la amasadora	Velocidad variable
Velocidad de rotación	SPIRALE: 55-250 rpm
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Material del utensilio	Acero inoxidable
Material de la cuba	Acciaio INOX
Cable	Cable + enchufe
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)