

## Pedido del cliente

### Amasadora de alta hidratación con cabezal y cuba fija - 22L - Monofásica - Velocidad variable

Precio: 1.530,00 € + IVA

---



---

Referencia: HYD18SBMX

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora de Alta hidratación

### Descripción

#### Amasadora de alta hidratación con cabezal y cuba fija - 22L - 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 380 mm x P 653 mm x H 750/951 mm
<b>Peso neto</b>	60 Kg
<b>Equipamiento de serie</b>	Cable+enchufe
<b>Peso de la masa</b>	18 kg
<b>Potencia del motor</b>	2,4 Kw (3,2HP)
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral cabezal fijo y cuba fija
<b>Capacidad de la amasadora</b>	22 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena

## Pedido del cliente

<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 360 mm x H 210 mm
<b>Masa por hora</b>	54 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)