

Amasadora de alta hidratación con cabezal abatible y cuba fija - 22 L - monofásica - velocidad variable

MODELO: HYD18SLMX

Dim. externas

L 380 x P 660 x H 750/951 mm

1.651,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 380 mm x P 660 mm x H 750/951 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	320 mm x H 210 mm
Peso neto	64 Kg
Peso de la masa	18 Kg
Capacidad de la amasadora	22 LT
Masa por hora	36 Kg
Velocidad de rotación	ESPIRAL : 55-250 rpm
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Velocidad de la amasadora	Velocidad variable
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)

Equipamiento de serie	Cavo+presa, piedini
Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Mecánico
Potencia del motor	2,4 Kw (3,2HP)
Tipo de amasadora	Espiral de cabezal elevable y cuenco fijo
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Material del utensilio	Acero ino x idable
Material de la cuba	Acciaio INO x
Normative	CE

Descripción

Amasadora de alta hidratación con cabezal abatible y cuba fija - 22 L - monofásica - velocidad variable.

La amasadora de espiral monofásica es la solución ideal para panaderías, pizzerías, pastelerías y obradores artesanales que necesitan una máquina fiable, robusta y de alto rendimiento, diseñada específicamente para el trabajo de masas normales y de alta hidratación hasta el 90%.

Gracias a su estructura sólida y a sus componentes en acero inoxidable, esta amasadora profesional garantiza máxima higiene, durabilidad y

resultados constantes incluso en trabajos intensivos.

Perfecta para masas normales y de alta hidratación, la tecnología de espiral de la amasadora permite una oxigenación óptima de la masa, desarrollando perfectamente la red de gluten. Es especialmente indicada para:

- Masas para pizza napolitana y contemporánea
- Pan artesanal de alta hidratación
- Focaccias y productos fermentados
- Masas suaves y altamente hidratadas

Trabajar masas con hasta un 90% de hidratación nunca ha sido tan fácil y uniforme.

El panel de mandos mecánico garantiza simplicidad de uso, fiabilidad a largo plazo y control inmediato de las operaciones, haciendo que la amasadora sea adecuada tanto para profesionales experimentados como para obradores en fase de inicio.

Funcionamiento monofásico, ideal para entornos que no disponen de línea trifásica, permitiendo una instalación sencilla e inmediata en cualquier obrador artesanal.

Diseñada para un uso profesional continuo, la amasadora cuenta con estructura recubierta con pintura antirrayaduras, resistente a golpes y desgaste, y tapa de acero con microinterruptor de seguridad para trabajar con total seguridad.

Características técnicas

- Cuba, espiral y barra rompe-masa en acero inoxidable, para máxima higiene y conformidad alimentaria
- Cabezal abatible para facilitar limpieza y mantenimiento
- Cuba fija no extraíble
- Transmisión por cadena más sólida y duradera
- Velocidad de amasado variable según necesidad
- 4 patas antideslizantes para máxima estabilidad durante el uso

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede variar ligeramente respecto a las imágenes.