

## Pedido del cliente

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

Precio: 1.592,00 € + IVA

---



---

Referencia: HYD18SLMX

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora de Alta hidratación

---

### 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.

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 380 mm x P 660 mm x H 750/951 mm
<b>Peso neto</b>	64 Kg
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	Cavo+presa, piedini
<b>Peso de la masa</b>	18 Kg
<b>Potencia del motor</b>	2,4 Kw (3,2HP)
<b>Tipo de amasadora</b>	Espiral de cabezal elevable y cuenco fijo
<b>Capacidad de la amasadora</b>	22 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	320 mm x H 210 mm
<b>Masa por hora</b>	36 Kg
<b>Velocidad de la amasadora</b>	Velocidad variable
<b>Velocidad de rotación</b>	ESPIRAL : 55-250 rpm
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 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)
<b>Normative</b>	CE