

Pedido del cliente

Amasadora de alta hidratación con cabeza elevable y cuba fija – 32 L – Monofásica – Velocidad variable

Precio: 1.999,00 € + IVA



Referencia: HYD25SLMX

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadora de Alta hidratación

Descripción

Amasadora de alta hidratación con cabeza elevable y cuba fija – 32 L – Monofásica – Velocidad variable.

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

Gracias a su estructura sólida y componentes de acero inoxidable, esta amasadora profesional garantiza máxima higiene, durabilidad y resultados constantes incluso con trabajos intensivos.

Perfecta para **masas normales y de alta hidratación**, la tecnología en 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 blandas y altamente hidratadas

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

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

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

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

Características técnicas:

- Cuba, espiral y barra separadora de masa en acero inoxidable, para máxima higiene y conformidad alimentaria
- Cabezal elevable, para facilitar limpieza y mantenimiento
- Cuba giratoria no extraíble

Pedido del cliente

- Transmisión por cadena más sólida y duradera
- Velocidad de amasado variable según necesidad
- 4 pies antideslizantes para estabilidad óptima durante el uso

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 420 mm x P 769 mm x H 864/1123 mm
Peso neto	97 Kg
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	Cavo+presa
Peso de la masa	25 Kg
Potencia del motor	2,4 Kw (3,2HP)
Tipo de amasadora	Espiral de cabezal elevable y cuenco fijo

Pedido del cliente

Capacidad de la amasadora	32 LT
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 400 mm x H 260 mm
Masa por hora	75 Kg
Velocidad de la amasadora	Velocidad variable
Velocidad de rotación	ESPIRAL : 55-250 rpm
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 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)
Normative	CE