

## Pedido del cliente

### Amasadora de alta hidratación con cabezal elevable y cuba fija – 42 L – Monofásica – velocidad variable

Precio: 2.074,00 € + IVA

---



---

Referencia: HYD38SLMX

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadora de Alta hidratación

---

### Descripción

#### **Amasadora de alta hidratación con cabezal elevable y cuba fija – 42 L – Monofásica – velocidad variable.**

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

Gracias a su estructura sólida y a los componentes de 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 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 leudados
- Masas suaves y altamente hidratadas

Trabajar **masas con hasta un 90 % de hidratación** nunca ha sido tan sencillo 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 experimentados como para laboratorios en fase de arranque.

Funciona en monofase, ideal para entornos sin línea trifásica, permitiendo una instalación rápida e inmediata en cualquier laboratorio artesanal.

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

#### **Características técnicas:**

- Cubeta, espiral y brazo rompe masa de acero inoxidable, para máxima higiene y conformidad alimentaria
- Cabezal elevable, para facilitar limpieza y mantenimiento
- Cubeta giratoria no extraíble
- Transmisión por cadena más sólida y duradera
- Velocidad de amasado variable según necesidad

## Pedido del cliente

- 4 pies antideslizantes, para máxima estabilidad durante el uso

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de las fotos mostradas.

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 474 mm x P 800 mm x H 879/1160 mm
<b>Peso neto</b>	106 Kg
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	Cavo+presa
<b>Peso de la masa</b>	38 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>	42 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 450 mm x H 260 mm
<b>Masa por hora</b>	K114g
<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