



Amasadora de espiral con cuba extraíble – 32 L – Monofásica – 1 velocidad

MODELO: FASTUP30

Dimensiones externas

L 435 x P 750 x H 810 mm

1.327,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 435 mm x P 750 mm x H 810 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	? 400 mm x A 260 mm
Peso neto	82 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Capacidad de la amasadora	32 LT
Masa por hora	88 Kg
Velocidad	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
Capacidad de la masa	25 Kg

Masa mínima trabajable	7,5 Kg
Velocidad de la amasadora	1 velocidad
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	separador de masa, temporizador, cable+enchufe
Tipo de amasadora	Espiral cabezal elevable y cuba e x traíble
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Por cadena
Material de la cuba	Acciaio INO x

Descripción

Amasadora de espiral con cuba extraíble, capacidad 32 L, monofásica y 1 velocidad.

La **amasadora de espiral** está compuesta por un cuerpo en el que se encuentra una **cuba con la masa** y una **espiral sumergida**. Cuando se activa la máquina, la cuba comienza a **girar sobre sí misma** con un movimiento regular y, al mismo tiempo, la espiral sumergida en la masa **gira sobre su propio eje**. Las dos rotaciones combinadas **estiran y trabajan la masa**, haciéndola homogénea y bien amalgamada en pocos minutos.

Las amasadoras de espiral imprimen **gran fuerza a la masa**, por lo que se emplean para la producción de **masas duras** como las de **pizza y**

pan. Además, al ejercer una fuerte presión sobre la masa, **la calientan y aseguran una buena oxigenación**, útil para masas fermentadas y para el desarrollo de la **red de gluten**.

El material externo de la amasadora es **hierro pintado en blanco con pintura atóxica para alimentos**. Estas características garantizan resistencia a la **corrosión** y a **agentes químicos** como aceites y grasas.

El sistema de transmisión es **particularmente silencioso**, ya que está realizado con **motorreductor en baño de aceite y transmisión por cadena**.

Las amasadoras cuentan con una **cuba (en acero inox) giratoria y extraíble**, una **rejilla de protección en acero inox y temporizador de serie**.

La innovación de esta amasadora de espiral es la **cabeza elevable** y la **cuba extraíble**, que facilitan las operaciones de limpieza de los utensilios y de trabajo del producto. Incluye **interruptor de seguridad**: con la tapa de seguridad abierta, la máquina se detiene.

?? **Atención:** La amasadora **no es apta para masas con huevo**.

Características técnicas

- Cuba giratoria y extraíble: Ø 400 mm
- Temporizador de serie
- Cuba, espiral, rompe-masa central y rejilla de protección en acero inoxidable
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite
- Cable con enchufe Schuko de serie