

Amasadora de brazos sumergibles con cuba fija – 20 L – Monofásica – 4 velocidades

MODELO: RMS20

Dim. externas
L 380 x P 550 x H 565 mm

1.373,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 380 x P 550 x H 565 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 370 mm x H 200 mm
Potencia	0,55 KW
Peso neto	35 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Capacidad de la amasadora	20 LT
Velocidad	CUBA: 5 RPM; BRAZOS: 28/42/70 RPM
Capacidad de la masa	5,7 kg
Masa mínima trabajable	1,4 Kg

Velocidad de la amasadora	4 velocidades
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Temporizador, cable+enchufe
Tipo de amasadora	Con brazos de inmersion
Cuba	Cuba giratoria
Transmisión	Correa y engranajes
Material de la cuba	Acciaio INO x
Normative	CE

Descripción

Amasadora de brazos sumergibles – 20 L – Monofásica – 4 velocidades

La **amasadora de brazos sumergibles** está compuesta por un cuerpo que contiene una **cuba fija** y **dos brazos sumergibles de acero AISI 304**. Al activar la máquina, la cuba comienza a girar sobre sí misma de manera uniforme a **5 rpm**, mientras que los brazos inmersos en la masa también giran alternadamente sobre su propio eje. Las **dos rotaciones combinadas** estiran y mezclan la masa, obteniendo una mezcla homogénea en pocos minutos.

Las amasadoras de brazos sumergibles **replican los movimientos de amasado manual**, por lo que se utilizan para masas de **alta hidratación** (hasta el 90%) y para la producción de masas de **pizza, pan y pastelería**, como galletas, croissants, brioches, profiteroles, bizcochos y masa quebrada. Además, la máquina **no sobrecalienta la masa** y asegura una buena oxigenación, útil para masas fermentadas y para el desarrollo del **gluten**.

El material externo de la amasadora es **acero inoxidable**, mientras que la **cuba y los brazos sumergibles** son de **acero inoxidable AISI 304**. El **panel de control digital** permite ajustar el temporizador, la velocidad y el inicio/parada del amasado. La máquina cuenta con un **interruptor ON-OFF** en el lateral derecho. La **tapa de PET**, con un orificio para agregar ingredientes durante el amasado, incluye un **sensor de seguridad** que detiene la máquina al abrirla.

Las amasadoras cuentan con una **cuba giratoria (no extraíble)**, una **tapa protectora de plástico** y **brazos sumergibles desmontables** con sistema de **encaje tipo bayoneta** para facilitar la limpieza.

Características técnicas:

- Temporizador digital 0-99’
- Brazos sumergibles extraíbles
- Cuba y brazos sumergibles en acero inoxidable AISI 304

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos; el aspecto puede diferir ligeramente de las fotos.