

## Pedido del cliente

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

Precio: 1.373,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** RMS20

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Amasadoras de brazos sumergible

## Pedido del cliente

### 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.

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 380 x P 550 x H 565 mm
<b>Potencia</b>	0,55 KW
<b>Peso neto</b>	35 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	Temporizador, cable+enchufe
<b>Tipo de amasadora</b>	Con brazos de inmersión
<b>Capacidad de la amasadora</b>	20 LT
<b>Cuba</b>	Cuba giratoria
<b>Transmisión</b>	Correa y engranajes

## Pedido del cliente

<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	Ø 370 mm x H 200 mm
<b>Velocidad de la amasadora</b>	4 velocidades
<b>Velocidad</b>	CUBA: 5 RPM; BRAZOS: 28/42/70 RPM
<b>Capacidad de la masa</b>	5,7 kg
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	1,4 Kg
<b>Disponibilidad</b>	En Stock