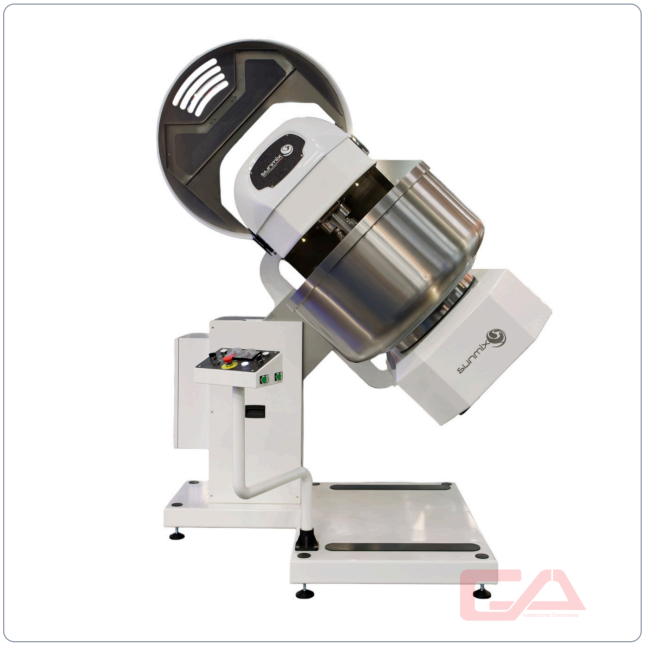
AR160CL B

Amasadora Basculante · Blanco

Elevación y vuelco para descargar tandas de hasta 160 kg de masa a 1.400 mm de altura. La AR160CL B dispone de dos velocidades, dos temporizadores e inversión de giro de la cuba para organizar el amasado.

El giro de la cuba por impulsos facilita la extracción de la masa. La cuba, la espiral y la barra son de acero inoxidable y el conjunto incorpora protección cerrada; su instalación requiere reservar la envolvente de vuelco indicada en las características.



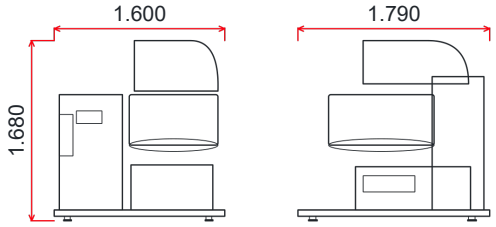
PRESTACIONES

Masa	160 kg
Harina	100 kg
Cuba	266 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible
Control	Manual · 2 temporizadores
Descarga	Elevación y vuelco
Altura	Descarga: 1.400 mm
Extracción	Giro de cuba por impulsos
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	5,0 / 8,0 kW
Motor	Elevador: 1,5 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Transmisión	Por correas
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada
Color	Blanco
Motores	Amasado: 2
Peso	1200 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.600 mm
Fondo	1.790 mm
Alto	1.680 mm

Ancho vuelco: 2.600 mm · Alto vuelco: 2.430 mm

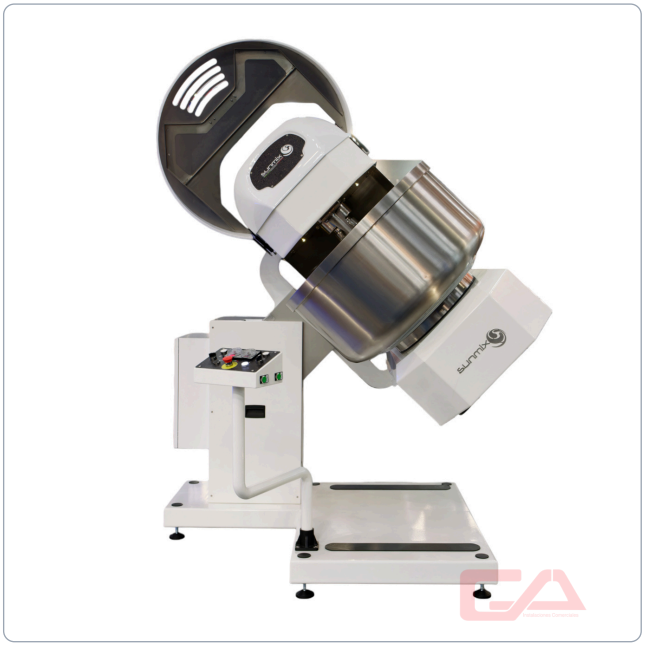
Consultar precio

AR160CL B

Amasadora Basculante · Blanco

Elevación y vuelco para descargar tandas de hasta 160 kg de masa a 1.400 mm de altura. La AR160CL B dispone de dos velocidades, dos temporizadores e inversión de giro de la cuba para organizar el amasado.

El giro de la cuba por impulsos facilita la extracción de la masa. La cuba, la espiral y la barra son de acero inoxidable y el conjunto incorpora protección cerrada; su instalación requiere reservar la envolvente de vuelco indicada en las características.



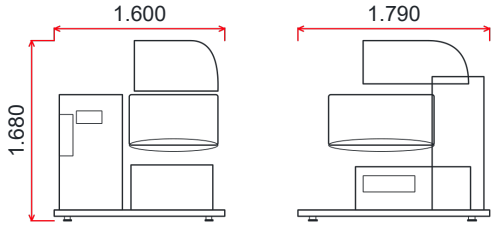
PRESTACIONES

Masa	160 kg
Harina	100 kg
Cuba	266 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible
Control	Manual · 2 temporizadores
Descarga	Elevación y vuelco
Altura	Descarga: 1.400 mm
Extracción	Giro de cuba por impulsos
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	5,0 / 8,0 kW
Motor	Elevador: 1,5 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Transmisión	Por correas
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada
Color	Blanco
Motores	Amasado: 2
Peso	1200 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.600 mm
Fondo	1.790 mm
Alto	1.680 mm

Ancho vuelco: 2.600 mm · Alto vuelco: 2.430 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Negro profundo

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



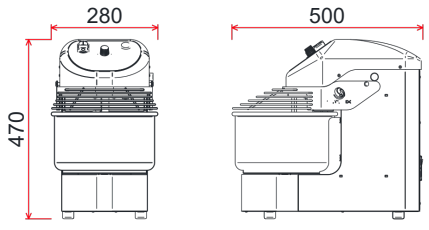
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Negro profundo

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



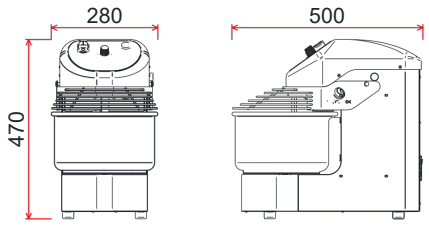
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Blanco puro

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



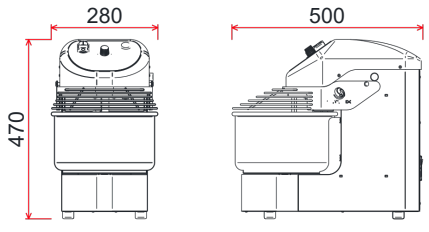
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Blanco puro

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



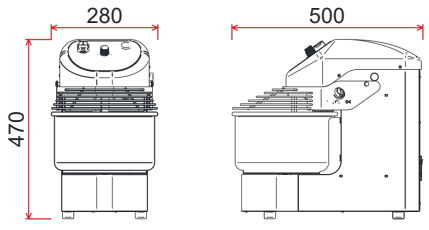
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Rojo rubí

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



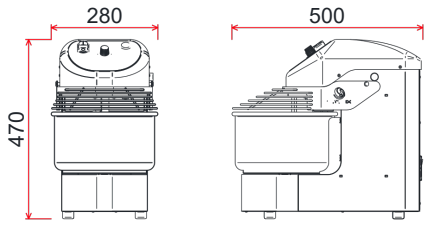
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EASY6

Amasadora de Espiral con Control Manual · Rojo rubí

Control manual, velocidad regulable y marcha inversa. La **EASY6** admite hasta **6 kg de masa o 3 kg de harina**, así como lotes pequeños, y trabaja entre **50 y 300 rpm**.

La inversión de giro facilita mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. La cuba, espiral y barra son inoxidables.



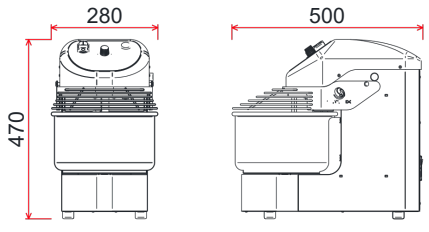
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Panel manual
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Negro profundo

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



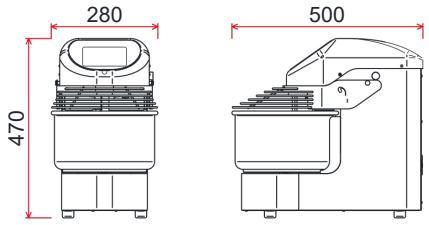
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Negro profundo

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



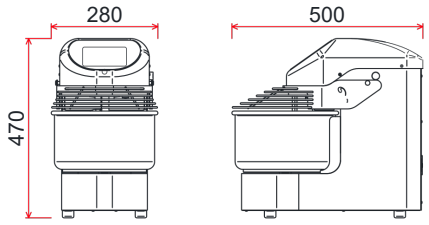
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Blanco puro

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



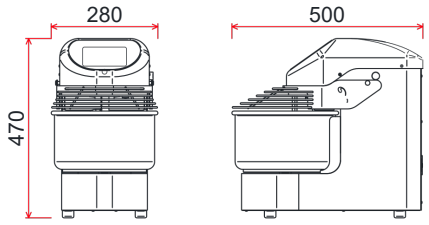
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Blanco puro

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



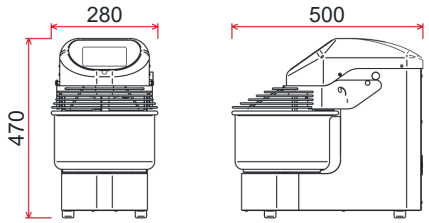
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Rojo rubí

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



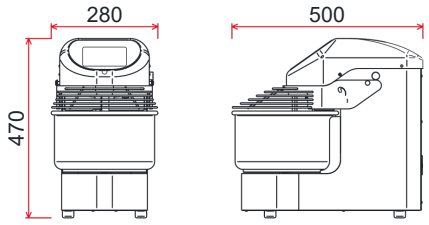
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Rojo rubí

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



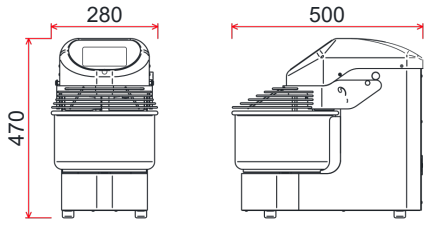
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio

H20

Amasadora Espiral

50 Hz

Dos velocidades de espiral para organizar tandas de hasta 8 kg de masa. Esta H20 reúne tazón de **20 L**, velocidades de 150 y 200 rpm y giro del tazón a 15 y 20 rpm.

La rejilla delimita la zona de amasado. El conjunto utiliza un motor y 1,5 kW de potencia.



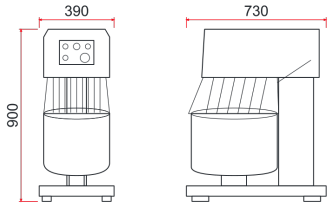
PRESTACIONES

Tazón	20 L
Carga de masa	Máx. 8 kg
Espiral	150 / 200 rpm
Vel. tazón	15 / 20 rpm
Sistema	Espiral con tazón giratorio

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,5 kW
Motores	1
Tensión	220–240 V
Frecuencia	50 Hz
Resguardo	Rejilla sobre el tazón (configuración ilustrada GA)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	730 mm
Alto	900 mm

Consultar precio

H20

Amasadora Espiral

60 Hz

Dos velocidades de espiral para organizar tandas de hasta 8 kg de masa. Esta H20 reúne tazón de **20 L**, velocidades de 150 y 200 rpm y giro del tazón a 15 y 20 rpm.

La rejilla delimita la zona de amasado. El conjunto utiliza un motor y 1,5 kW de potencia.



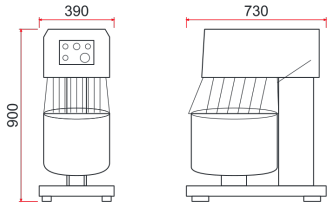
PRESTACIONES

Tazón	20 L
Carga de masa	Máx. 8 kg
Espiral	150 / 200 rpm
Vel. tazón	15 / 20 rpm
Sistema	Espiral con tazón giratorio

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,5 kW
Motores	1
Tensión	220–240 V
Frecuencia	60 Hz
Resguardo	Rejilla sobre el tazón (configuración ilustrada GA)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	730 mm
Alto	900 mm

Consultar precio

H50

Amasadora Espiral

50 Hz

Dos velocidades de espiral para organizar tandas de hasta 20 kg de masa. Esta H50 reúne tazón de **54 L**, velocidades de 150 y 200 rpm y giro del tazón a 15 y 20 rpm.

La rejilla delimita la zona de amasado. El conjunto utiliza un motor y 3 kW de potencia.



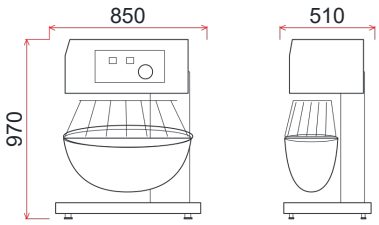
PRESTACIONES

Tazón	54 L
Carga de masa	Máx. 20 kg
Espiral	150 / 200 rpm
Vel. tazón	15 / 20 rpm
Sistema	Espiral con tazón giratorio

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Motores	1
Tensión	220–240 V
Frecuencia	50 Hz
Resguardo	Rejilla sobre el tazón (configuración ilustrada GA)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	850 mm
Fondo	510 mm
Alto	970 mm

Consultar precio

H50

Amasadora Espiral

60 Hz

Dos velocidades de espiral para organizar tandas de hasta 20 kg de masa. Esta H50 reúne tazón de **54 L**, velocidades de 150 y 200 rpm y giro del tazón a 15 y 20 rpm.

La rejilla delimita la zona de amasado. El conjunto utiliza un motor y 3 kW de potencia.



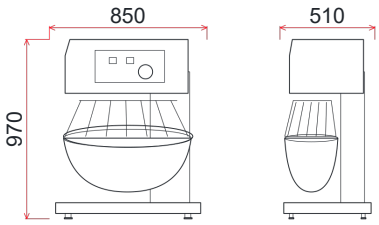
PRESTACIONES

Tazón	54 L
Carga de masa	Máx. 20 kg
Espiral	150 / 200 rpm
Vel. tazón	15 / 20 rpm
Sistema	Espiral con tazón giratorio

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Motores	1
Tensión	220–240 V
Frecuencia	60 Hz
Resguardo	Rejilla sobre el tazón (configuración ilustrada GA)

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	850 mm
Fondo	510 mm
Alto	970 mm

Consultar precio

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Negro profundo

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



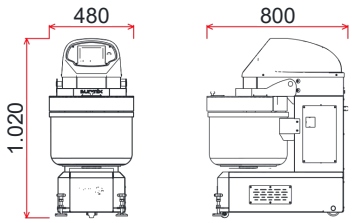
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Negro profundo

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



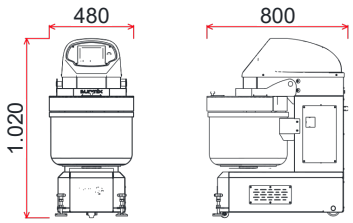
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Blanco puro

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



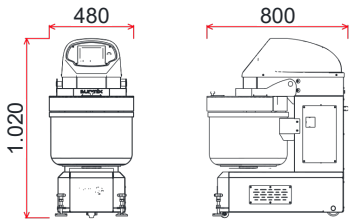
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Blanco puro

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



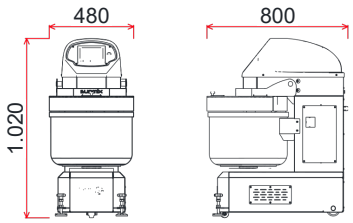
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Rojo rubí

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



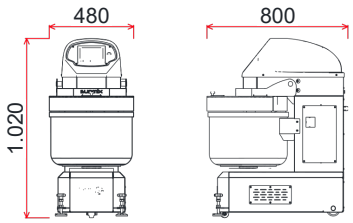
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

QUEEN 30-2

Amasadora de Espiral con Doble Variador · Rojo rubí

La espiral y la cuba regulan su velocidad por separado. La **QUEEN 30-2** incorpora dos variadores y **12 recetas de 12 etapas**; admite hasta **30 kg de masa**, desde **50 % de hidratación**, y también lotes pequeños.

El sensor infrarrojo detiene el ciclo al límite térmico configurado.



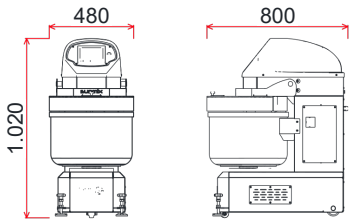
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 50 %
Espiral	70–300 rpm
Giro de cuba	7–30 rpm · reversible
Control	Pantalla táctil
Recetas	12 × 12 etapas
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Variadores	2 · espiral y cuba independientes
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	3 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Cerrada de plexiglass
Ruedas	Retráctiles
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Negro profundo

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



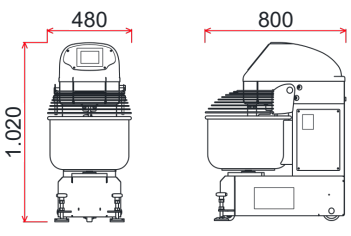
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Negro profundo

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



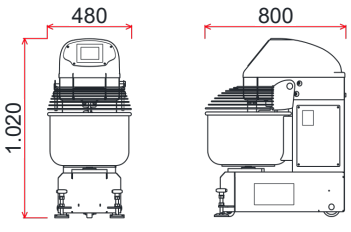
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Blanco puro

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



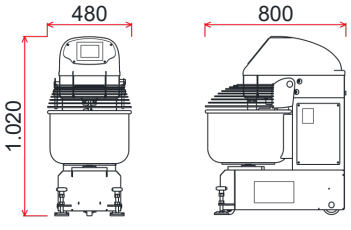
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Blanco puro

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



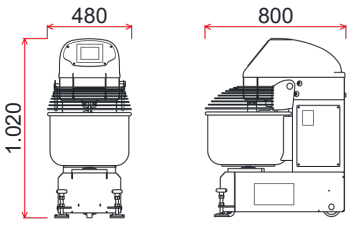
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Rojo rubí

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



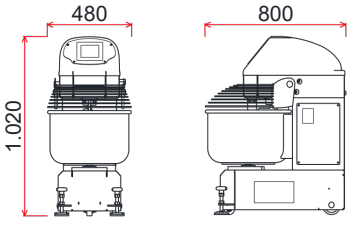
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SMART 30

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Rojo rubí

20 recetas de 12 etapas con seguimiento de la temperatura. La **SMART 30** combina pantalla táctil, espiral de **50 a 300 rpm** y sensor infrarrojo que detiene el ciclo al límite programado. También admite lotes pequeños.

La marcha inversa sirve para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED y ruedas retráctiles para desplazar el equipo.



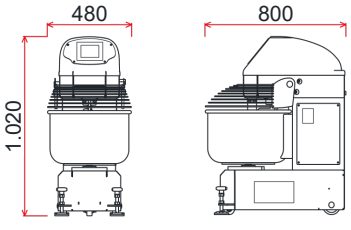
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Pantalla táctil
Temporizadores	2
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Negro profundo

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



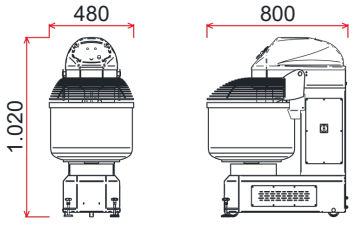
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Negro profundo

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



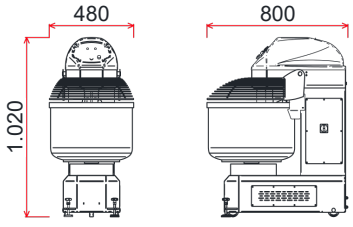
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Blanco puro

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



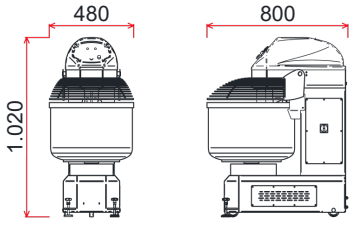
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Blanco puro

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



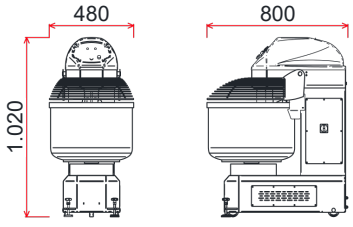
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Rojo rubí

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



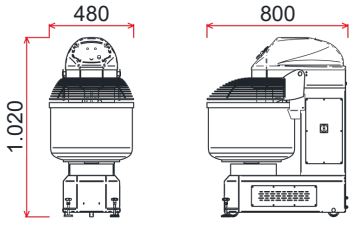
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 50 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 CL

Amasadora de Espiral de Dos Velocidades · Rojo rubí

Dos velocidades con tiempo de trabajo independiente. La **SUN30 CL** dispone de dos temporizadores para programar las fases del amasado y de inversión de giro de la cuba, útil para **biga, preamasados y refrescos de masa madre**.

Admite hasta **30 kg de masa o 18 kg de harina**, incluidos lotes pequeños, en una cuba de **45 L**. Sus ruedas retráctiles facilitan el desplazamiento.



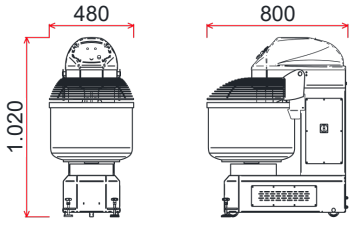
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	18 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Espiral	105 / 210 rpm
Giro de cuba	14 rpm · reversible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Manual · 2 temporizadores
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1,1 / 2,2 kW
Motor cuba	0,37 kW
Alimentación	400 V · 60 Hz · 3 fases
Motores	2 · espiral y cuba
Transmisión	Por correas
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	171 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Negro profundo

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



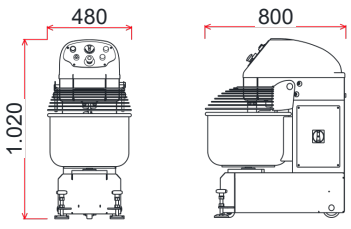
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Negro profundo

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



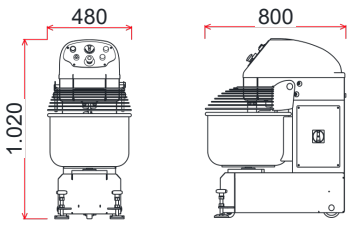
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Blanco puro

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



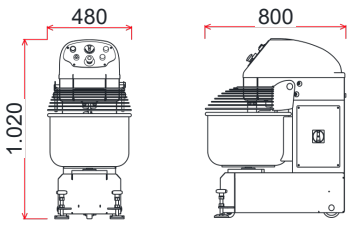
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Blanco puro

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



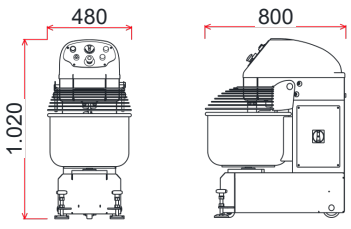
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Blanco puro
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Rojo rubí

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



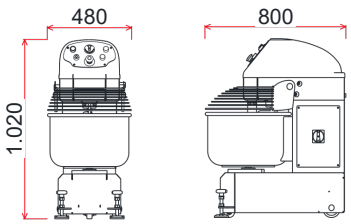
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

SUN30 TL A

Amasadora de Espiral de Velocidad Variable · Rojo rubí

Velocidad regulable desde un panel manual. La **SUN30 TL A** admite hasta **30 kg de masa o 16 kg de harina**, con un motor de **3 kW**, variador y cuba de **45 L**. También permite amasar lotes pequeños.

La espiral reforzada y la barra calibrada forman el conjunto inoxidable. La fase a **300 rpm** debe ser breve, al final y con hidratación superior al **80 %**.



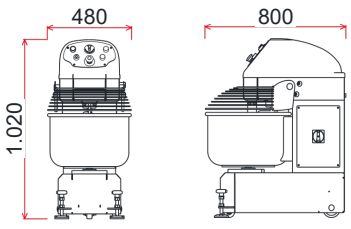
PRESTACIONES

Masa	30 kg
Harina	16 kg
Cuba	45 L
Hidratación	Desde 60 %
Control	Panel manual
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >80 %

CARACTERÍSTICAS

Motor espiral	1 × 3 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Amasado	Espiral reforzada; barra calibrada
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Ruedas	Retráctiles
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Rojo rubí
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	160 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	480 mm
Fondo	800 mm
Alto	1.020 mm

Consultar precio

B30B

Batidora Planetaria

50 Hz

Hasta 10 kg de masa en un tazón de 30 L, con velocidades de 105, 180 y 408 rpm. La B30B combina movimiento planetario y **1,5 kW de potencia** para la preparación de masas y mezclas.

La documentación ilustra pala, gancho y batidor de varillas. Esta configuración conserva el cuerpo de 545 × 440 × 882 mm y alimentación a 50 Hz.



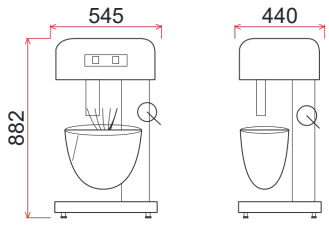
PRESTACIONES

Tazón	30 L
Carga de masa	Máx. 10 kg
Velocidades	105 / 180 / 408 rpm
Sistema	Planetario
Temporizador	Sin temporizador

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1,5 kW
Protección	Cubierta y dispositivo de protección
Tensión	220–240 V
Frecuencia	50 Hz
Peso	86 kg
Útiles	Pala, gancho y batidor de varillas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	545 mm
Fondo	440 mm
Alto	882 mm

Consultar precio

SP-40M

Batidora Planetaria

Mezcla planetaria en una cuba de 40 litros para panadería y pastelería. La SP-40M ofrece tres velocidades de 99, 176 y 320 rpm y herramientas disponibles para batir, mezclar y amasar.

El mecanismo manual permite **elevar, bajar y bloquear la cuba**. Los elementos de contacto son inoxidables y el equipo incorpora resguardo y protección contra sobrecarga térmica.



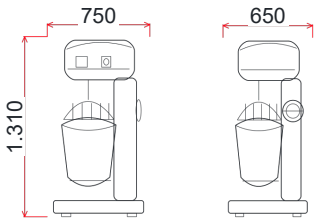
PRESTACIONES

Volumen cuba	40 L
Movimiento	Planetario
Velocidades	99 / 176 / 320 rpm · 3 posiciones
Herramientas	Batidor, mezclador y gancho espiral disponibles
Elevación	Cuba: Manual, con bloqueo

CARACTERÍSTICAS

Motor	1,5 HP
Potencia	1.200 W
Alimentación	380 V · 3N AC · 50 Hz
Contacto	Aliment.: Cuba y brazos mezcladores inoxidables
Mandos	Arranque y parada separados
Resguardo	Protección del área de trabajo
Protección	Motor: Contra sobrecarga térmica
Conformidad	CE, declarada por el fabricante
Peso neto	250 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	750 mm
Fondo	650 mm
Alto	1.310 mm

Consultar precio

SP-60M

Batidora Planetaria

Mezcla planetaria en una cuba de 60 litros para panadería y pastelería. La SP-60M ofrece tres velocidades de 99, 176 y 321 rpm y herramientas disponibles para batir, mezclar y amasar.

El mecanismo manual permite **elevar, bajar y bloquear la cuba**. Los elementos de contacto son inoxidables y el equipo incorpora resguardo y protección contra sobrecarga térmica.



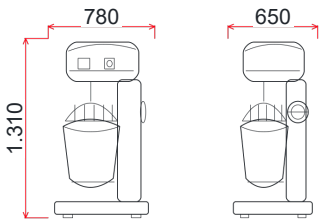
PRESTACIONES

Volumen cuba	60 L
Movimiento	Planetario
Velocidades	99 / 176 / 321 rpm · 3 posiciones
Herramientas	Batidor, mezclador y gancho espiral disponibles
Acoplamientos	Cortadora de verduras y picadora disponibles
Elevación	Cuba: Manual, con bloqueo

CARACTERÍSTICAS

Motor	3 HP
Alimentación	380 V · 3N AC · 50 Hz
Contacto	Aliment.: Cuba y brazos mezcladores inoxidables
Mandos	Arranque y parada separados
Resguardo	Protección del área de trabajo
Protección	Motor: Contra sobrecarga térmica
Conformidad	CE, declarada por el fabricante
Peso neto	270 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	780 mm
Fondo	650 mm
Alto	1.310 mm

Consultar precio

SY-10B

Batidora Planetaria

Tres herramientas para batir, mezclar y amasar en un bol de 10 litros. La SY-10B reúne batidor de varillas inoxidable, paleta y gancho, con velocidades de 105, 180 y 425 rpm para elegir el movimiento de trabajo.

La transmisión utiliza engranajes y la carga máxima de masa es de 1,5 kg por tanda. Su base reforzada y la rejilla sobre el bol completan el puesto de mezcla.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	10 L
Carga máx.	1,5 kg
Velocidades	105 / 180 / 425 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	800 W
Peso neto	42 kg
Transmisión	Engranajes
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-15B

Batidora Planetaria

Un bol de 15 L y tres velocidades para alternar batido, mezcla y amasado. La SY-15B incluye varillas inoxidables, paleta y gancho, con transmisión por **engranajes** y velocidades de **105, 180 y 425 rpm**.

La carga máxima de masa es de **1,5 kg por tanda**.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	15 L
Carga máx.	1,5 kg
Velocidades	105 / 180 / 425 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	800 W
Peso neto	44 kg
Transmisión	Engranajes
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

Consultar precio

SY-20B

Batidora Planetaria

Tres herramientas intercambiables en una batidora planetaria de 20 litros. La SY-20B combina varillas inoxidables, paleta y gancho con transmisión por engranajes y velocidades de 105, 180 y 425 rpm.

Admite hasta 4 kg de masa por tanda y dispone de 1.500 W de potencia nominal. La base reforzada y la rejilla sobre el bol completan el conjunto de trabajo.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	20 L
Carga máx.	4 kg
Velocidades	105 / 180 / 425 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	65 kg
Transmisión	Engranajes
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-20BL

Batidora Planetaria

Tres velocidades y transmisión por correa para una planetaria de 20 L. La SY-20BL trabaja a **142, 234 y 492 rpm** e incluye varillas inoxidables, gancho y paleta para alternar batido, mezcla y amasado.

Admite hasta **4 kg de masa por tanda**, con potencia nominal de **1.500 W**.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	20 L
Carga máx.	4 kg
Velocidades	142 / 234 / 492 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	69 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-25B

Batidora Planetaria

25 L de bol para organizar el trabajo con varillas, paleta y gancho. La SY-25B ofrece **105, 180 y 425 rpm**, con transmisión por engranajes, para elegir la herramienta y la velocidad según la preparación.

El límite de masa publicado es de **4 kg por tanda**. Sus **1.500 W nominales** y los accesorios incluidos definen la configuración de esta planetaria.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	25 L
Carga máx.	4 kg
Velocidades	105 / 180 / 425 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	66 kg
Transmisión	Engranajes
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

Consultar precio

SY-25BL

Batidora Planetaria

Hasta 5 kg de masa por tanda, con tres velocidades y bol de 25 L. La SY-25BL combina **transmisión por correa** con velocidades de **142, 234 y 492 rpm**.

Incluye **varillas inoxidables, gancho y paleta** para pasar del batido a la mezcla o al amasado.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	25 L
Carga máx.	5 kg
Velocidades	142 / 234 / 492 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	70 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-30B

Batidora Planetaria

Un recipiente de 30 L y herramientas intercambiables para distintas elaboraciones. La SY-30B reúne varillas inoxidables, paleta y gancho, con **transmisión por engranajes** y velocidades de **105, 180 y 425 rpm**.

La carga máxima de masa es de **4 kg por tanda**.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	30 L
Carga máx.	4 kg
Velocidades	105 / 180 / 425 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	68 kg
Transmisión	Engranajes
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-30BL

Batidora Planetaria

6 kg de masa por tanda en una planetaria con bol de 30 L. La SY-30BL combina transmisión por correa y velocidades de **142, 234 y 492 rpm**, para seleccionar el movimiento de trabajo.

Las **varillas inoxidables, el gancho y la paleta incluidos** permiten alternar batido, amasado y mezcla. La potencia nominal documentada es de **1.500 W**.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	30 L
Carga máx.	6 kg
Velocidades	142 / 234 / 492 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	1.500 W
Peso neto	72 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SY-40BL

Batidora Planetaria

Un bol de 40 L para mezclar y una carga de masa de hasta 8 kg por tanda. La SY-40BL ofrece velocidades de **62, 102 y 296 rpm**, con transmisión por correa.

Incluye **varillas inoxidables, gancho y paleta**, para elegir la herramienta según la elaboración.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	40 L
Carga máx.	8 kg
Velocidades	62 / 102 / 296 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2.200 W
Peso neto	150 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

Consultar precio

SY-50BL

Batidora Planetaria

50 L de bol y hasta 9 kg de masa por tanda para organizar la preparación. La SY-50BL reúne **varillas inoxidables, gancho y paleta**, con transmisión por correa, para alternar batido, mezcla y amasado.

Sus velocidades de **62, 102 y 296 rpm** permiten seleccionar el movimiento de trabajo.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	50 L
Carga máx.	9 kg
Velocidades	62 / 102 / 296 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2.200 W
Peso neto	160 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

Consultar precio

SY-60BL

Batidora Planetaria

Un bol de 60 L para el puesto de preparación, con tres herramientas de trabajo. La SY-60BL incluye varillas inoxidables, paleta y gancho, con transmisión por correa y velocidades de **62, 102 y 296 rpm**.

La potencia nominal es de **3.000 W** y la carga máxima de masa de **9 kg por tanda**.



PRESTACIONES

Accionamiento	Eléctrico
Capacidad	60 L
Carga máx.	9 kg
Velocidades	62 / 102 / 296 rpm

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3.000 W
Peso neto	195 kg
Transmisión	Por correa, sin lubricación según declaración del fabricante
Accesorios	Batidor de varillas de acero inoxidable, gancho y paleta
Base	Base reforzada y estable
Alimentación	220 V / 50 Hz
Protección	Rejilla sobre el bol en la configuración fotografiada

DIMENSIONES

SYB-7L

Batidora Planetaria

Regulación continua y recipiente de 7 L para ajustar cada mezcla. La SYB-7L combina un control electrónico por conversión de frecuencia con un bol de **acero inoxidable 304**, con asa. Su potencia nominal es de **600 W** y admite hasta **0,6 kg de mezcla por tanda**.

Dispone de batidor de varillas para nata y huevo.



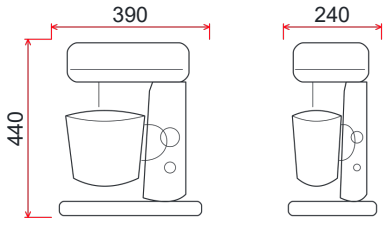
PRESTACIONES

Capacidad	7 L
Carga máxima	Mezcla: 0,6 kg
Velocidad	Regulación continua
Control	Conversión de frecuencia
Movimiento	Mezcla de 360°
Aplicación	Varillas: Nata y huevo

CARACTERÍSTICAS

Potencia	600 W
Recipiente	Acero inoxidable 304, con asa
Acabado	Pintura de acabado automotriz

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	240 mm
Alto	440 mm

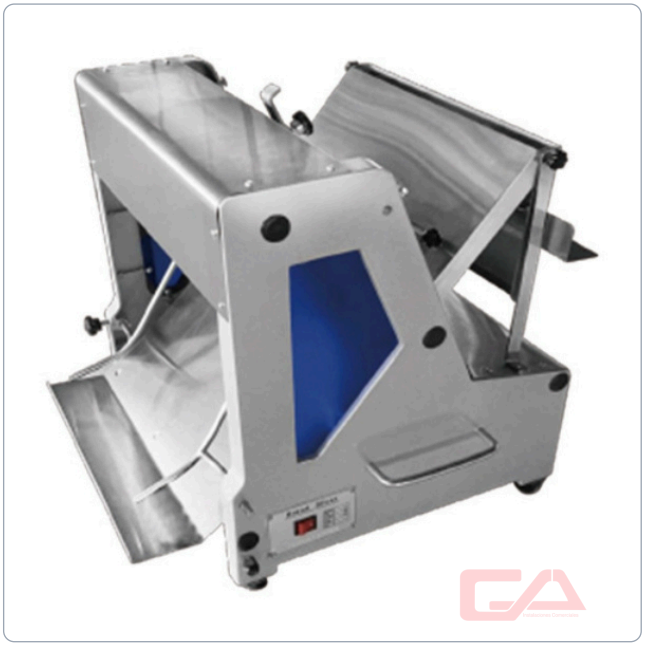
Consultar precio

SY-31BC

Cortadora de Pan

Corte fijo de 12 mm para preparar rebanadas de pan. La SY-31BC corresponde a la disposición de 31 rebanadas y dispone de empujador para pan duro, para introducir el pan en la zona de corte.

La construcción utiliza acero inoxidable reforzado e incorpora interruptor de seguridad. El motor de 370 W forma parte de esta configuración de 220 V / 50 Hz.



PRESTACIONES

Espesor corte	12 mm
Número	Rebanadas: 31 unidades

CARACTERÍSTICAS

Potencia	370 W
Peso neto	50 kg
Construcción	Acero inoxidable reforzado
Empujador	Especial para pan duro
Mando	Interruptor de seguridad, según la ficha del fabricante
Aplicación	Equipo de corte para pan duro
Alimentación	220 V / 50 Hz

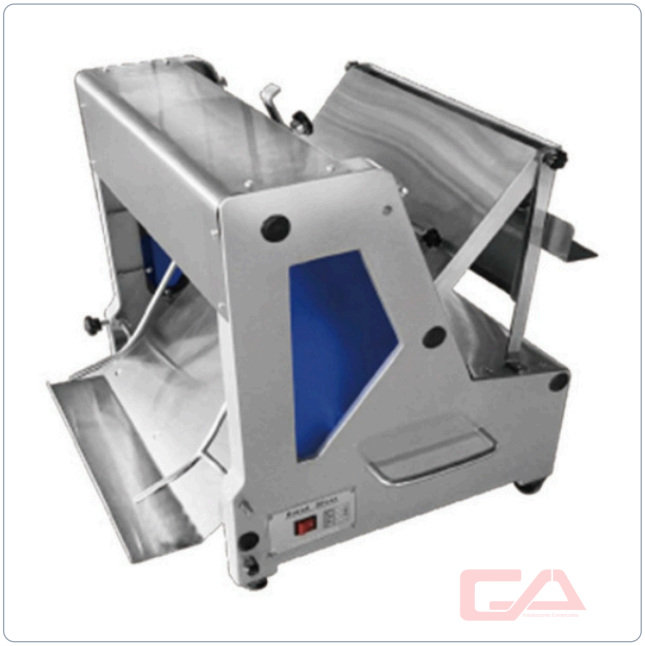
DIMENSIONES

SY-44BC

Cortadora de Pan

Corte fijo de 8 mm para preparar rebanadas de pan. La SY-44BC corresponde a la disposición de 44 rebanadas y dispone de empujador para pan duro, para introducir el pan en la zona de corte.

La construcción utiliza acero inoxidable reforzado e incorpora interruptor de seguridad. El motor de 370 W forma parte de esta configuración de 220 V / 50 Hz.



PRESTACIONES

Espesor corte	8 mm
Número	Rebanadas: 44 unidades

CARACTERÍSTICAS

Potencia	370 W
Peso neto	50 kg
Construcción	Acero inoxidable reforzado
Empujador	Especial para pan duro
Mando	Interruptor de seguridad, según la ficha del fabricante
Aplicación	Equipo de corte para pan duro
Alimentación	220 V / 50 Hz

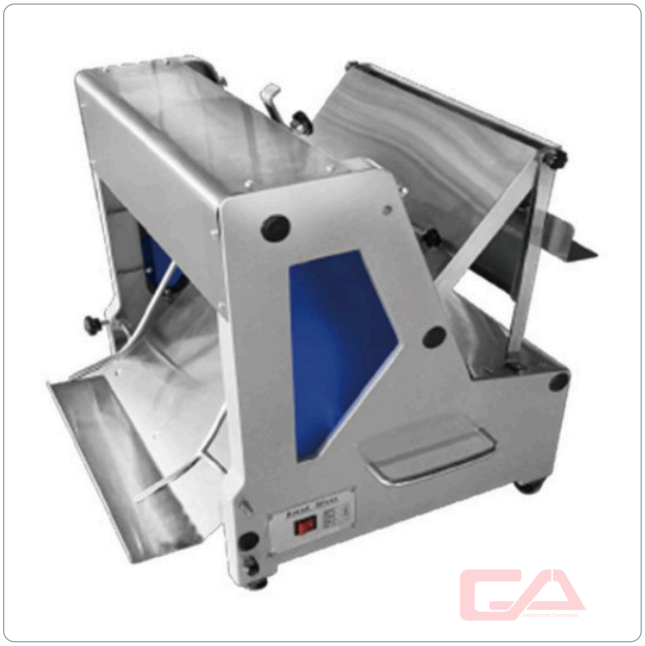
DIMENSIONES

SY-50BC

Cortadora de Pan

Corte fijo de 7 mm para preparar rebanadas de pan. La SY-50BC corresponde a la disposición de 50 rebanadas y dispone de empujador para pan duro, para introducir el pan en la zona de corte.

La construcción utiliza acero inoxidable reforzado e incorpora interruptor de seguridad. El motor de 370 W forma parte de esta configuración de 220 V / 50 Hz.



PRESTACIONES

Espesor corte	7 mm
Número	Rebanadas: 50 unidades

CARACTERÍSTICAS

Potencia	370 W
Peso neto	50 kg
Construcción	Acero inoxidable reforzado
Empujador	Especial para pan duro
Mando	Interruptor de seguridad, según la ficha del fabricante
Aplicación	Equipo de corte para pan duro
Alimentación	220 V / 50 Hz

DIMENSIONES

MOON 300

Boleadora de Masa · Blanco puro

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



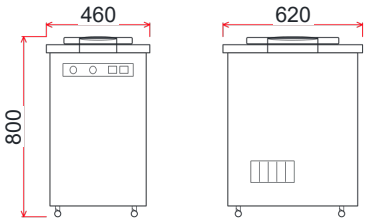
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Blanco puro
Peso	60 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

MOON 300

Boleadora de Masa · Blanco puro

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



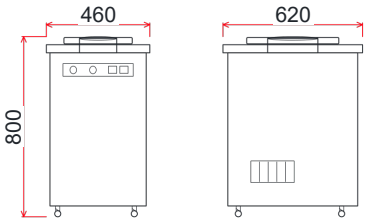
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Blanco puro
Peso	60 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

MOON 300

Boleadora de Masa · Negro profundo

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



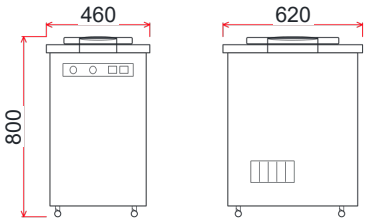
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Negro profundo
Peso	60 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

MOON 300

Boleadora de Masa · Negro profundo

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



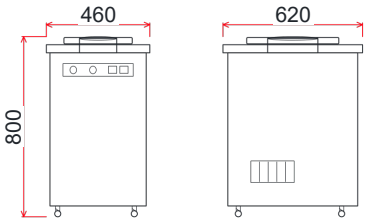
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Negro profundo
Peso	60 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

MOON 300

Boleadora de Masa · Rojo rubí

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



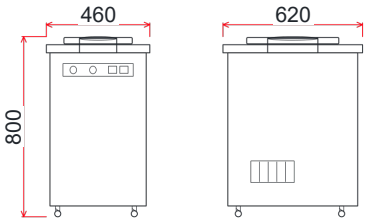
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 50 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Rojo rubí
Peso	60 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

MOON 300

Boleadora de Masa · Rojo rubí

Porciones de 30 a 350 gramos con cuatro velocidades de boleado. La **MOON 300** admite masas con hidratación de hasta el **70 %** y permite seleccionar la velocidad de trabajo.

El sinfín con recubrimiento de teflón se desmonta para la limpieza. Incluye bandeja inoxidable y ruedas con freno, con motor monofásico de **0,37 kW**.



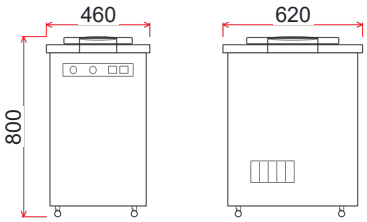
PRESTACIONES

Porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70 %
Velocidades	4 seleccionables

CARACTERÍSTICAS

Motor	0,37 kW · 1 motor
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Sinfín	Recubierto de teflón; desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Ruedas	Con freno
Color	Rojo rubí
Peso	60 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm

Consultar precio

FJ-16

Fermentadora Eléctrica

16 bandejas y una producción declarada de 40 kg/h para organizar el levado antes del horneado. La FJ-16 concentra la carga en un armario vertical con **una puerta con visor**.

El visor permite observar la carga. El panel frontal reúne dos mandos giratorios y la base incorpora ruedas para desplazar el equipo cuando sea necesario.



PRESTACIONES

Capacidad	16 bandejas
Producción	40 kg/h
Puertas	Visor: 1

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2,6 kW
Mandos	2 giratorios, panel frontal
Movilidad	Base con ruedas
Alimentación	220 V / 50 Hz

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	500 × 690 × 2.005 mm

Consultar precio

FJ-16

Fermentadora Eléctrica

16 bandejas y una producción declarada de 40 kg/h para organizar el levado antes del horneado. La FJ-16 concentra la carga en un armario vertical con **una puerta con visor**.

El visor permite observar la carga. El panel frontal reúne dos mandos giratorios y la base incorpora ruedas para desplazar el equipo cuando sea necesario.



PRESTACIONES

Capacidad	16 bandejas
Producción	40 kg/h
Puertas	Visor: 1

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2,6 kW
Mandos	2 giratorios, panel frontal
Movilidad	Base con ruedas
Alimentación	220 V / 60 Hz

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	500 × 690 × 2.005 mm

Consultar precio

PRCL-200 G2

Cámara de Fermentación Controlada

Enfriamiento y fermentación de masas en un mismo gabinete. La PRCL-200 G2 trabaja con frío de 5 a 15 °C y calor de 20 a 35 °C, con control digital y modos continuo o mixto para organizar las etapas del proceso.

Los soportes ajustables admiten 20 bandejas grandes o 40 de 350 × 350 mm, con hasta 1,2 kg por bandeja. El interior y el exterior son de acero inoxidable; este equipo no está destinado a congelación.



PRCL-200 G2 · vista general del equipo.

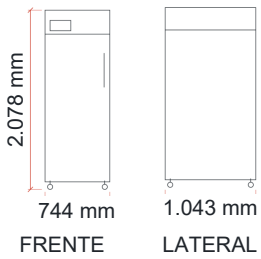
PRESTACIONES

Capacidad	20 bandejas grandes o 40 de 350 × 350 mm; 1,2 kg por bandeja
Bandejas	Compatibles: 580 × 700 / 450 × 650 / 400 × 600 / 350 × 350 mm
Temperatura	Frío 5–15 °C / calor 20–35 °C
Funcionamiento	Refrigeración y calentamiento eléctrico
Control	Digital
Aplicación	Enfriamiento y fermentación de masas. No apta para congelar
Modos trabajo	Frío continuo / calor continuo / ciclo mixto
Programación	Ciclos: Programación de calor diaria o por día

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. / corriente	1.010 W · 4,6 A
Construcción	Interior y exterior en acero inoxidable
Agua	Suministro continuo a 19,6–170 kPa; desagüe por debajo de la salida (manual)
Refrigerante	Carga: R134a · 260 g
Clase	Climática: 4 · ambiente de referencia 30 °C
Peso neto	129 kg
Ambiente	Interior ventilado · 5–25 °C (instalación; clase climática aparte)
Espacio libre	≥50 cm a ambos lados, detrás y encima; separado de fuentes de calor
Soportes	Ajustables

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	744 mm
Fondo	1.043 mm
Alto	2.078 mm

Consultar precio

PRCL-200 G2

Cámara de Fermentación Controlada

Enfriamiento y fermentación de masas en un mismo gabinete. La PRCL-200 G2 trabaja con frío de 5 a 15 °C y calor de 20 a 35 °C, con control digital y modos continuo o mixto para organizar las etapas del proceso.

Los soportes ajustables admiten 20 bandejas grandes o 40 de 350 × 350 mm, con hasta 1,2 kg por bandeja. El interior y el exterior son de acero inoxidable; este equipo no está destinado a congelación.



PRCL-200 G2 · vista general del equipo.

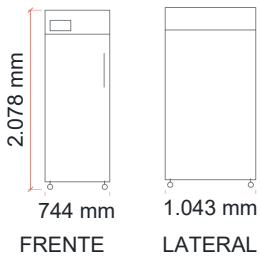
PRESTACIONES

Capacidad	20 bandejas grandes o 40 de 350 × 350 mm; 1,2 kg por bandeja
Bandejas	Compatibles: 580 × 700 / 450 × 650 / 400 × 600 / 350 × 350 mm
Temperatura	Frío 5–15 °C / calor 20–35 °C
Funcionamiento	Refrigeración y calentamiento eléctrico
Control	Digital
Aplicación	Enfriamiento y fermentación de masas. No apta para congelar
Modos trabajo	Frío continuo / calor continuo / ciclo mixto
Programación	Ciclos: Programación de calor diaria o por día

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Pot. / corriente	1.010 W · 4,6 A
Construcción	Interior y exterior en acero inoxidable
Agua	Suministro continuo a 19,6–170 kPa; desagüe por debajo de la salida (manual)
Refrigerante	Carga: R134a · 260 g
Clase	Climática: 4 · ambiente de referencia 30 °C
Peso neto	129 kg
Ambiente	Interior ventilado · 5–25 °C (instalación; clase climática aparte)
Espacio libre	≥50 cm a ambos lados, detrás y encima; separado de fuentes de calor
Soportes	Ajustables

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	744 mm
Fondo	1.043 mm
Alto	2.078 mm

Consultar precio