

H100

Amasadora Espiral

Organiza el trabajo del obrador con una amasadora espiral de **100 litros de tazón y capacidad para 40 kg de harina por tanda**. Estos datos permiten dimensionar la carga de ingredientes y coordinar el amasado con el pesado, el reposo y el formado.

El gancho dispone de **dos velocidades, 107 y 210 rpm**, para adaptar el ritmo de trabajo a la preparación y al procedimiento de cada receta. El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la masa en movimiento dentro del recipiente. Su configuración incorpora **6,3 kW de potencia y alimentación de 380 V, 50/60 Hz**. Una opción para panaderías, pizzerías y áreas de producción que buscan concentrar el amasado en un puesto dedicado, con capacidad de harina identificada y dos ritmos de trabajo del gancho.



[Consultar precio](#)

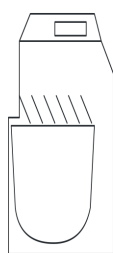
PRESTACIONES

Capacidad de harina	40 kg
Volumen del tazón	100 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

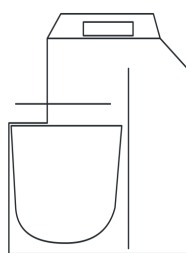
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia	6,3 kW
Motor principal	3 / 4,5 kW
Peso neto	470 kg
Dim. embalaje	1.260 × 800 × 1.500 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	1.160 mm
Alto	1.400 mm