

H10

Amasadora Espiral

Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **4 kg de harina** y un **tazón de 10 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad del gancho es ajustable dentro del rango de **0 a 240 r/min**, para elegir el ritmo de trabajo según la preparación. El **tazón de acero inoxidable** mantiene la mezcla en un recipiente accesible para la limpieza entre elaboraciones. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.



[Consultar precio](#)

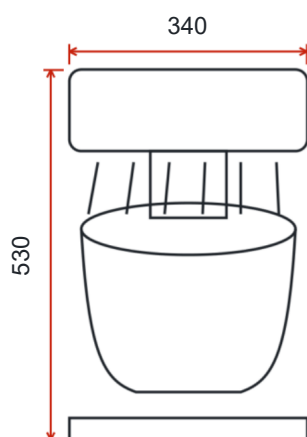
PRESTACIONES

Capacidad de harina	4 kg
Volumen del tazón	10 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad del gancho	0–240 r/min
Velocidad del tazón	17 r/min

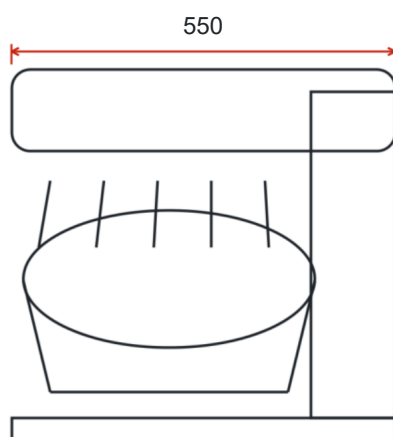
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	0,75 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	340 mm
Fondo	550 mm
Alto	530 mm