

H200

Amasadora Espiral

Organiza la producción del obrador con una **amasadora espiral de 200 litros**, con capacidad para **75 kg de harina por tanda**. El gancho trabaja a **107 o 210 rpm** para adaptar el amasado a las etapas de cada preparación.

El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la mezcla en movimiento. Incorpora un **motor principal de 4 / 9 kW**, con **12 kW de potencia total** y alimentación de **380 V, 50/60 Hz**. Su recipiente de acero inoxidable y la rejilla protectora sobre el tazón conforman un puesto dedicado al amasado en panaderías y áreas de producción. La capacidad se expresa en harina; la carga final de masa depende de los ingredientes y de la receta.



[Consultar precio](#)

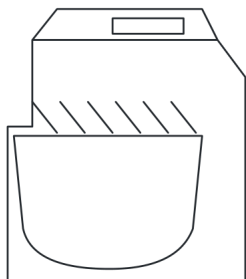
PRESTACIONES

Capacidad de harina	75 kg
Volumen del tazón	200 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

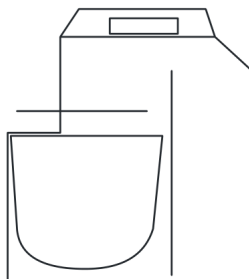
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia total	12 kW
Referencia técnica	HS200A
Motor principal	4 / 9 kW

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL