

H20

Amasadora Espiral

La H20 permite preparar masas de pan y pizza mediante un sistema de espiral y recipiente giratorio. Su formato se integra en la preparación por tandas de panaderías, pizzerías y cocinas que necesitan un equipo específico para el amasado.

Las dos velocidades de trabajo permiten organizar distintas etapas de incorporación y amasado de los ingredientes. El giro del bowl acompaña el movimiento de la espiral, concentrando el proceso en el mismo recipiente antes de continuar con la división y el formado de la masa.



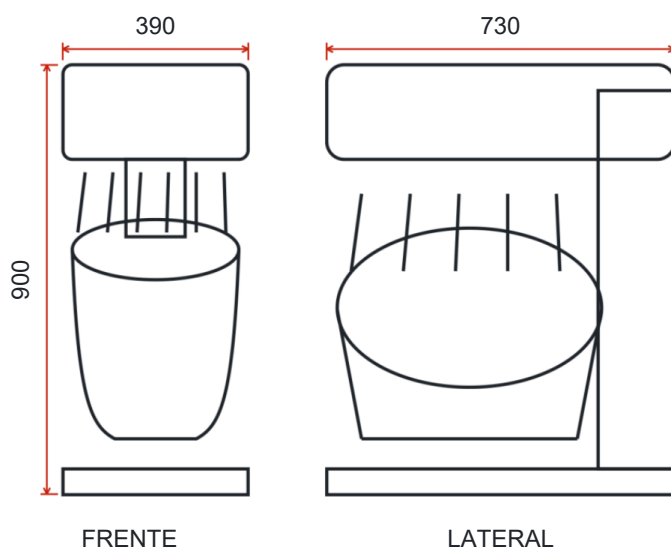
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	8 kg
Harina	8 kg
Potencia	1,5 kW
Volumen del tazón	20 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	112/198 rpm
Velocidad del tazón	15–20 rpm
Velocidad cuba	12/20 rpm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1
Peso neto	90 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	730 mm
Alto	900 mm

[Consultar precio](#)