

H30

Amasadora Espiral

Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **12 kg de amasado** y un **tazón de 34 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 de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **gancho de acero inoxidable 304** es una característica concreta de la versión del pedido. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.



[Consultar precio](#)

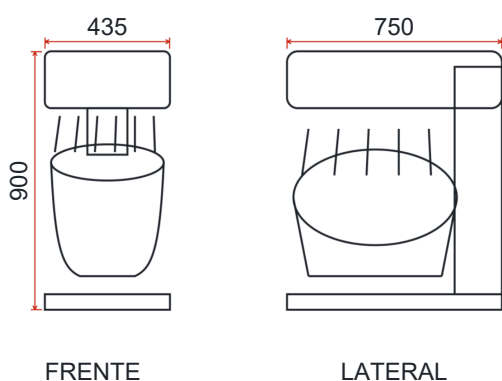
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	12 kg
Volumen del tazón	34 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Potencia	1,5 kW
Material del gancho	Acero inoxidable 304
Motores	1
Peso neto	100 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm
Material cuerpo	Acero inoxidable SS430
Material del tazón	Acero inoxidable SS201
Dim. tazón	Ø 360 × 215 mm
Espesor tazón	1,5 mm

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	435 mm
Fondo	750 mm
Alto	900 mm