

H50

Amasadora Espiral

La H50 es una amasadora espiral para preparar masas de pan y pizza por tandas, con un bowl de **54 litros**. Permite organizar la elaboración en una estación dedicada, antes del dividido, reposo o formado de las piezas.

El giro del tazón acompaña el trabajo de la espiral, y las dos velocidades de amasado permiten adaptar las etapas del proceso. La construcción en acero inoxidable facilita la limpieza del equipo al finalizar la preparación y durante el trabajo entre tandas.



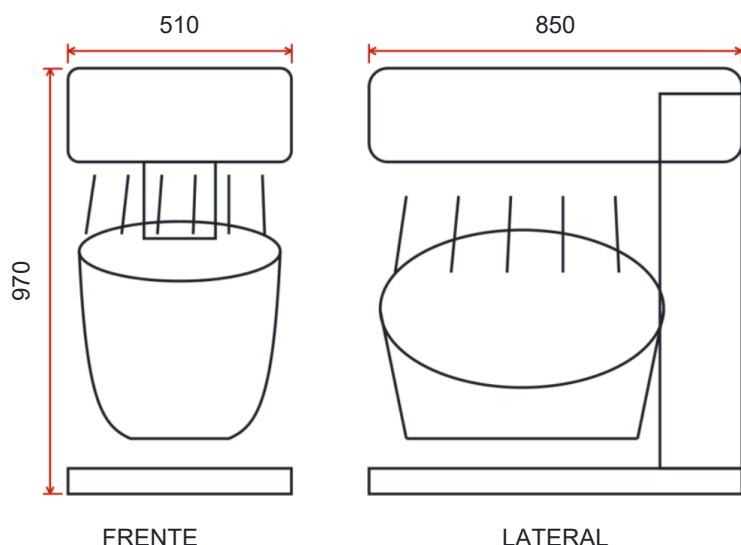
PRESTACIONES

Potencia	3 kW
Capacidad de amasado	20 kg
Volumen del tazón	54 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad del gancho	150–200 rpm
Velocidad del tazón	15–20 rpm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	510 mm
Fondo	850 mm
Alto	970 mm

[Consultar precio](#)