EVO6

Amasadora de Espiral con Control Táctil · Negro profundo

20 recetas de 12 etapas para repetir cada proceso de amasado. La **EVO6** regula la espiral entre **50 y 300 rpm** y detiene el ciclo al alcanzar el límite de temperatura configurado. Admite hasta 6 kg de masa en una cuba de 8 L, incluidos lotes pequeños.

La marcha inversa permite mezclar **biga, preamasados y refrescos de masa madre**. Incluye iluminación LED.



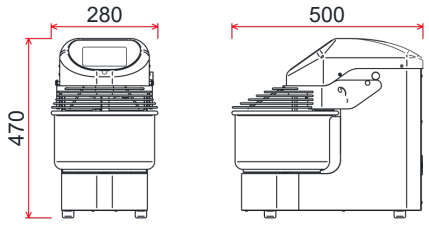
PRESTACIONES

Masa	6 kg
Harina	3 kg
Cuba	8 L
Hidratación	Desde 60 %
Cuba / espiral	1:9
Control	Pantalla táctil
Recetas	20 × 12 etapas
Marcha	Inversa: Disponible; para biga, preamasados y refrescos de masa madre
Control	Térmico: Sensor IR · parada por límite
Lotes	Pequeños: Admite amasar pequeñas cantidades
Vel. espiral	50–300 rpm; 300 rpm sólo en fase final breve con hidratación >60 %

CARACTERÍSTICAS

Iluminación	LED
Motor espiral	1 × 0,37 kW · variador
Alimentación	230 V · 60 Hz · 1 fase
Materiales	Cuba, espiral y barra: acero inoxidable
Protección	Rejilla inoxidable
Pintura	Polvo epoxi de uso alimentario
Color	Negro profundo
Declaración	CE: Inst. eléctrica y seguridad
Peso	35 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	280 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm

Consultar precio