# H200

## Amasadora Espiral · 50 Hz

Importación 2026 · 50 Hz

**Amasado espiral para masas pesadas de panadería y pizza.** Esta edición H200 combina dos velocidades y motores para la espiral y la cuba, con temporizador automático e inversión de giro.

La oferta GA declara capacidades aproximadas de hasta **120–125 kg de harina** y **180–200 kg de masa**, con cuba de **250–300 L**. Dispone de rejilla de seguridad y está destinada a uso continuo de alta demanda.



## PRESTACIONES

| | |
|---|---|
| **Harina** | Hasta 120–125 kg aprox |
| **Masa final** | Hasta 180–200 kg aprox |
| **Tazón** | Aprox. 250–300 L |
| **Velocidades** | 2 |
| **Movimiento** | Espiral y cuba simultáneos |
| **Uso** | Continuo de alta demanda |

## CARACTERÍSTICAS

| | |
|---|---|
| **Motores** | 2: espiral y cuba |
| **Temporizador** | Automático |
| **Cuba** | Giro reversible |
| **Protección** | Rejilla de seguridad |
| **Alimentación** | 380 V · 50 Hz · 3 fases |

## DIMENSIONES

### Medidas documentadas

| | |
|---|---|
| **Terna exterior** | 946 × 1.490 × 1.565 mm |

Consultar precio