

Amasadora espiral

Especialmente ideadas para elaborar masas duras (pan, pizza, etc)



SP 20 H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 155.

Amasadora espiral

MODELO	SP 20 H	SP 30 H
Dimensiones	380 x 690 x 730	430 x 770 x 810
Potencia (kw)	0,75	0,85
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	30
Capacidad kg/harina *	9	10,5
Capacidad kg/operación	18	22
Peso (kg)	70	95
Velocidades	1	2

* Masas con 45-50% de agua

Amasadoras de espiral

Cabezal abatible, cuba extraíble y dos velocidades

- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Hasta 44 Kg (53 litros) por amasado
- Proporción ingredientes: 1/3 líquidos (agua y aceite) y como máximo 2/3 sólidos (harina, levadura y sal)
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20% - máximo 80% de capacidad de la cuba

Modelos VS Velocidad variable
Mediante potenciómetro, tecnología inverter



Mod. IR 22

MODELO	IR 22	IR 33	IR 42	IR 53
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44
Capacidad (litros)	22	33	42	53
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V			
Alimentación VS	1 x 230 V			
Potencia motor monofásico 230 V (Kw)	0,75	1,50	1,50	1,50
Potencia motor trifásico (Kw) 2V	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,5 / 2	1,5 / 2
Potencia motor VS (Kw) Monof.	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	126	130	134

Modelos con cabezal fijo, ver página 132.