

AMASADORA DE ESPIRAL HYD18SBD

SKU: HYD18SBD



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>2,4 kW (3,2 HP)</u>
Alimentación	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>54 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>18</u>
Medida cuba (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>55÷250 rpm</u>
Temporizador	<u>Digitale, 0÷99'</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>660 x 380 x 750/951(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>60</u>
Peso bruto (Kg)	<u>69</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.290</u>

Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control digital y cabezal fijo. Máquina para la elaboración de diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas de alta hidratación finalmente hasta el 90%. Estructura revestida con pintura antiarañazos - partes en contacto con los alimentos como cuba, espiral y varilla divisora de masa son de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en la tapa de la cuba. Tapa de policarbonato ahumado de serie excepto mod. HYD50 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304. Opcional: sensor térmico infrarrojo - marcha atrás (no disponible para HYD50) - tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.

