

AMASADORA DE ESPIRAL HYD18SRM

SKU: HYD18SRM



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>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>660 x 380 x 750/951(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>67</u>
Peso bruto (Kg)	<u>76</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 mecánico, cabezal elevable y cuba extraíble.

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. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.



