

AMASADORA DE ESPIRAL HYD38SRD

SKU: HYD38SRD



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
Alimentación	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>38</u>
Medida cuba (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(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>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>112</u>
Peso bruto (Kg)	<u>123</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.490</u>

Amasadora espiral "Hydraplus" con panel de control digital, 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 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.

