

## AMASADORA DE ESPIRAL HYD50SRD

SKU: HYD50SRD



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Potencia Kw                          | <u>4 kW (5,4 HP)</u>               |
| Alimentación                         | <u>220-240V/1N/50-60Hz</u>         |
| Producción horaria (Kg/h)            | <u>150 Kg/h</u>                    |
| Impasto per ciclo (Kg)               | <u>50</u>                          |
| Medida cuba (L)                      | <u>62 L (Ø 500 x 310(h) mm)</u>    |
| Velocidad (rpm)                      | <u>60÷220 rpm</u>                  |
| Temporizador                         | <u>Digitale, 0÷99'</u>             |
| Medidas máquina (a x p x h -mm)      | <u>941 x 520 x 1074÷1393(h) mm</u> |
| Peso neto (kg)                       | <u>186</u>                         |
| Peso bruto (Kg)                      | <u>207</u>                         |
| Medidas del embalaje (a x p x h -mm) | <u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>     |
| Volumen de embalaje (m3)             | <u>0.803</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.

