

# 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         |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Dimensiones</b>                | 380 x 690 x 730 | 430 x 770 x 810 |
| <b>Potencia (kw)</b>              | 0,75            | 0,85            |
| <b>Voltaje (v)</b>                | 1 x 230         | 3 x 400         |
| <b>Capacidad caldero (litros)</b> | 20              | 30              |
| <b>Capacidad kg/harina *</b>      | 9               | 10,5            |
| <b>Capacidad kg/operación</b>     | 18              | 22              |
| <b>Peso (kg)</b>                  | 70              | 95              |
| <b>Velocidades</b>                | 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.