AMASADORA ITA 2 Velocidad

Código: 108862-108863-108864-110391



La **Amasadora Espiral Industrial ITA** es un equipo de alto rendimiento diseñado para entornos de producción intensiva que exigen máxima eficiencia y calidad constante. Su principal ventaja radica en su **sistema de 2 velocidades ajustables**, que optimiza cada etapa del proceso de amasado:

•**Primera velocidad (Integración e Hidratación):** Mezcla suavemente los ingredientes secos y líquidos, logrando una incorporación uniforme sin elevar la temperatura de la masa ni esparcir harinas.

•**Segunda velocidad (Desarrollo y Estructura):** Amasado enérgico que acelera la formación de una red de gluten perfecta, aportando elasticidad, volumen y la textura ideal en tiempo récord.

Gracias a la **rotación simultánea e inteligente del gancho espiral y el tazón**, la masa recibe un tratamiento profundo pero cuidadoso, garantizando un acabado homogéneo y profesional lote tras lote.

Codigos	108862	108863	108864	110391
Descripcion	AMASADORA ITA 20L - 2 VEL 8kg/masa	AMASADORA ITA 30L - 2 VEL 12kg/masa	AMASADORA ITA 50L - 2 VEL 20Kg/masa	AMASADORA ITA 60L - 2 VEL 25kg/masa
Modelo	HS20B	HS30B	SH50B	SH60B
Voltaje / Frecuencia	1PH / 220V 50Hz	1PH / 220V 50Hz	1PH / 220V 50Hz	1PH/220V50Hz
Potencia (kW)	1.5 kW	2.2 kW	3.0 kW	3KW
Capacidad Litros	20	30	50	60
Capacidad de Harina (kg)	≤ 8 kg	≤ 12 kg	≤ 20 kg	≤25
Tiempo de Elaboración (min)	10 - 12 min	12 - 18 min	15 - 20 min	15-20
Velocidad Tazón (rpm)	10 / 18 rpm	10 / 18 rpm	25 rpm	25
Velocidad Gancho (rpm)	125 / 210 rpm	125 / 210 rpm	250 rpm	250
Dimensiones (LxAxH mm)	705 × 400 × 790	730 × 430 × 840	880 × 530 × 920	880*530*920
Peso Neto (kg)	70 kg	80 kg	173 kg	180