

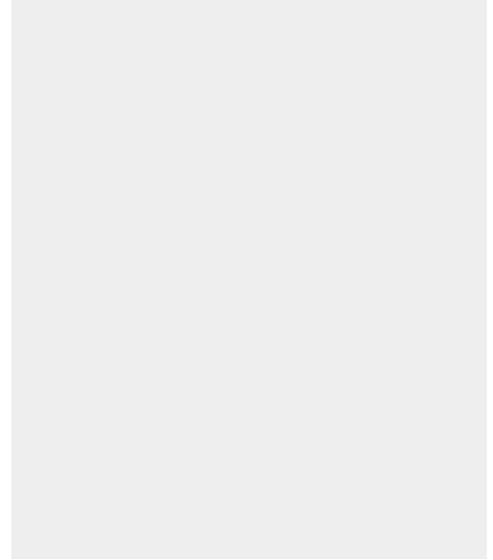
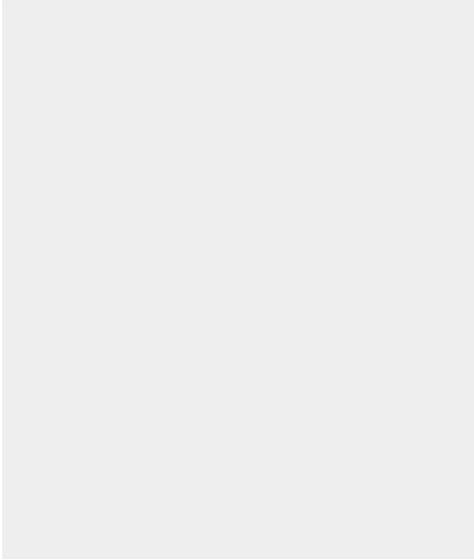


**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## AMASADORA EN ESPIRAL CON CABEZA FIJA Y MOTOR TRIFÁSICA - CAPACIDAD 22 LT

**SKU:** PFT201B



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA Y CUBA FIJAS TRIFÁSICA CAPACIDAD 22 LITROS | 17 KG

La **amasadora en espiral de 22 litros** ProjectFood es la solución ideal para restaurantes, pizzerías, panaderías y pastelerías que requieren masas perfectamente mezcladas y uniformes.

#### Las características distintivas de esta máquina incluyen:

- **Materiales de alta calidad made in Italy:**

La **cuba**, la **espiral** y la **rejilla de protección** están hechas **de acero inoxidable** tratado para resistir la corrosión de todo tipo y garantizar el cumplimiento de las **normas de higiene**.

- **Diseño robusto y seguro:**

La **estructura externa de hierro pintado blanco** con pintura no tóxica da a la máquina una durabilidad adicional.

- **Tecnología incluida:**

La **doble rotación de la cuba** y **de la espiral** sumergida trabaja en sinergia para extender y planchar la masa de manera óptima, garantizando una **consistencia uniforme**.

- **Adecuada para masas fuertes y fermentadas:**

La fuerza empleada durante el proceso facilita la elaboración de **masas duras**, como las utilizadas para **pan y pizzas**, facilitando la operación.

- **Eficiencia y funcionamiento silencioso:**

La amasadora, **alimentación trifásica**, funciona a una **velocidad única** y utiliza un sistema de **transmisión por correa** con motor reductor en baño de aceite, garantizando un funcionamiento más **silencioso** que las mezcladoras tradicionales.

- **Accesorios incluidos:**

Cada máquina ProjectFood está equipada con un **separador de masa**, lo que mejora la eficiencia en el procesamiento de grandes cantidades de masa.

La máquina viene de serie con un **temporizador** que permite configurar el ciclo de producción y de **cuatro ruedas**, dos de ellas con freno.

- **Dimensiones de la cuba:**



Diámetro de la cuba: **360 mm**

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más detalles sobre la **amasadora en espiral** y hablar de tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos aquí para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	70 kg
<b>Dimensiones</b>	45 × 76 × 80 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L385xP670xH725 mm
<b>Diámetro cuba (cm)</b>	36 cm
<b>Capacidad amasadora (lt)</b>	22 lt
<b>Masa mínima procesable (Kg)</b>	3,4 Kg
<b>Masa por hora (kg)</b>	56 Kg/h
<b>Peso masa</b>	17 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
<b>Velocidad amasadora</b>	1 velocidad
<b>Variador de velocidad</b>	No
<b>Voltaje</b>	Trifásica 400 V
<b>Potencia</b>	750 W
<b>Material cuba</b>	Acero INOXIDABLE
<b>Alta hidratación</b>	No
<b>Transmisión</b>	Por cadena
<b>Tipología amasadora</b>	Espiral
<b>Equipamiento de serie</b>	Separador de masa   cuba   temporizador   rejilla de protección