



**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

Página: 1

## AMASADORA DE HORQUILLA CON CABEZA FIJA Y MOTOR MONOFÁSICA - CAPACIDAD 30 LT

**SKU:** PFF25IM



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### AMASADORA DE HORQUILLA MONOFÁSICA CAPACIDAD 30 LT

La amasadora de horquilla de 30 litros ProjectFood es la máquina ideal para restaurantes, pizzerías, panaderías y pastelerías que necesitan masas bien mezcladas y homogéneas y sobre todo en grandes cantidades y en poco tiempo.

Gracias a su **movimiento rotatorio** y a la horquilla, la amasadora garantiza la buena elaboración de la pasta incluso sin calentarla, dejando la masa bien oxigenada y dando al producto acabado una óptima friabilidad.

La cuba, la horquilla y la rejilla de protección elevable son de **acero inoxidable** tratado para poder resistir eficazmente a agentes corrosivos de todo tipo, garantizando al mismo tiempo el pleno respeto de las normas higiénicas y dejando intacto el sabor original de la masa. La máquina está equipada con un sistema de transmisión realizado con motorreductor sumergido en aceite, característica que la hace más silenciosa que una amasadora normal.

Todas las máquinas mezcladoras ProjectFood están equipadas con ruedas y temporizadores.

La cuba y la cabeza son fijas.

## DATOS TECNICOS

|                                        |                                       |
|----------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Peso</b>                            | 197 kg                                |
| <b>Dimensiones</b>                     | 107 × 107 × 77 cm                     |
| <b>Diámetro cuba (cm)</b>              | 50 cm                                 |
| <b>Equipamiento de serie</b>           | Ruedas, temporizador, cuba, horquilla |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L525xP900xH875 mm                     |
| <b>Peso masa</b>                       | 25 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)         |
| <b>Voltaje</b>                         | Monofásica 230 V                      |
| <b>Variador de velocidad</b>           | No                                    |
| <b>Tipología amasadora</b>             | Horquilla                             |
| <b>Dimensiones cuba</b>                | Rotatorio                             |
| <b>Transmisión</b>                     | Por cadena                            |
| <b>Material cuba</b>                   | Acero INOXIDABLE                      |
| <b>Velocidad amasadora</b>             | 1 velocidad                           |
| <b>Capacidad amasadora (lt)</b>        | 30 lt                                 |

**Masa por hora (kg)** 88 Kg/h

**Masa mínima procesable (Kg)** 12,5 Kg