



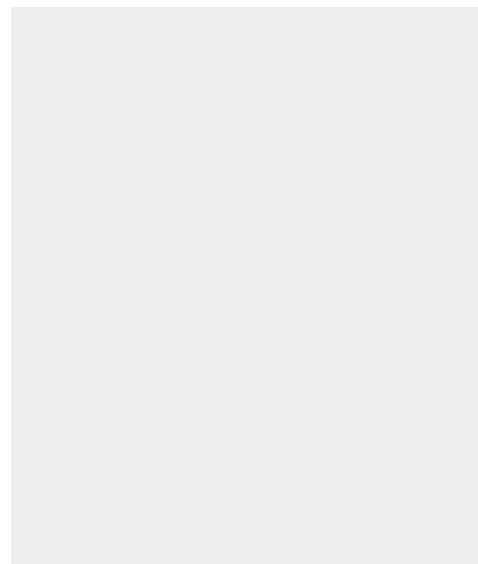
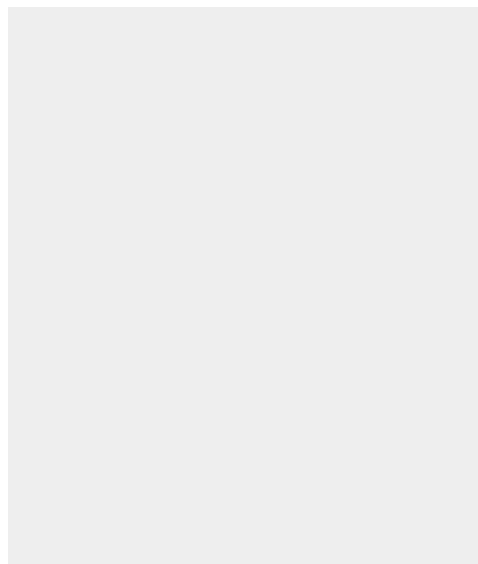
PROJECT Food®

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

Página: 1

AMASADORA EN ESPIRAL CON CABEZA ELEVABLE / CUBA EXTRAÍBLE Y MOTOR TRIFÁSICA - CAPACIDAD 22 LT

SKU: PFTR20EB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA EN ESPIRAL CON CABEZA ELEVABLE Y CUBA EXTRAÍBLE TRIFÁSICA - CAPACIDAD 22 LT | 18 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:**

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**.

La **cuba extraíble** y la **cabeza elevable** permiten facilitar las operaciones de limpieza de la amasadora.

- **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 cadena** 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.

- **Dimensiones de la cuba:**

Diámetro de la cuba: **360 mm** | Altura cuba: **210 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

Peso	112 kg
Dimensiones	78 × 47 × 77 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L640xP420xH720 mm
Diámetro cuba (cm)	Diámetro: 36 cm Altura: 21 cm
Capacidad amasadora (lt)	22 lt
Masa por hora (kg)	56 Kg/h
Peso masa	18 kg (2/3 harina + 1/3 agua)
Velocidad amasadora	1 velocidad
Variador de velocidad	No
Voltaje	Trifásica 400 V
Potencia	750 Watt
Revoluciones por minuto cuba	9,2 RPM
Revoluciones por minuto espiral	91,5 RPM
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Transmisión	Por cadena
Tipología amasadora	Espiral de cuba extraíble



PROJECT Food®

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

Equipamiento de serie

Separador de masa | cuba | temporizador | rejilla de protección