



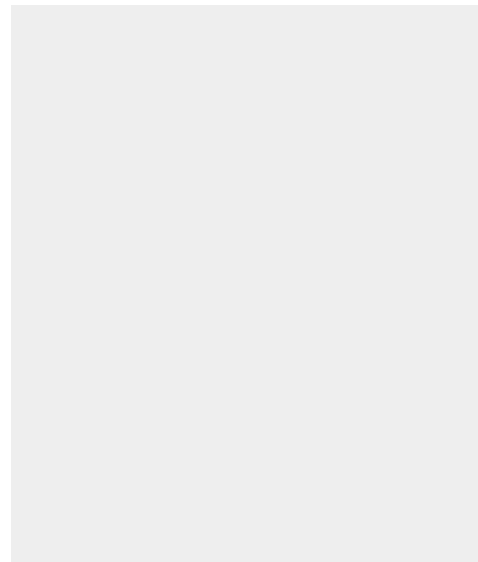
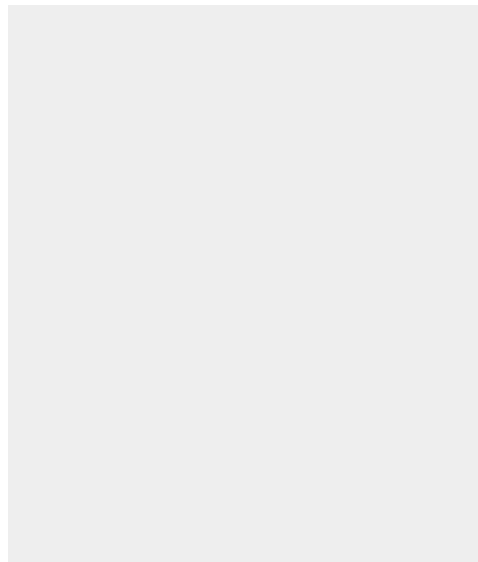
PROJECT Food®

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 32 LT

SKU: PFTR30EB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA EN ESPIRAL CON CABEZA ELEVABLE Y CUBA EXTRAÍBLE TRIFÁSICA - CAPACIDAD 32 LT | 25 KG

La **amasadora en espiral de 32 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: **400 mm** | Altura cuba: **260 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	149 kg
Dimensiones	88 × 50 × 91 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP460xH840 mm
Diámetro cuba (cm)	Diámetro: 40 cm Altura: 26 cm
Capacidad amasadora (lt)	32 lt
Masa por hora (kg)	88 Kg/h
Peso masa	25 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
Velocidad amasadora	1 velocidad
Variador de velocidad	No
Voltaje	Trifásica 400 V
Potencia	1300 watt
Revoluciones por minuto cuba	8,9 RPM
Revoluciones por minuto espiral	91,5 RPM
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Transmisión	Por cadena
Tipología amasadora	Espiral de cuba extraíble

Equipamiento de serie

Separador de masa | cuba | temporizador | rejilla de protección