



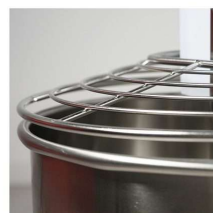
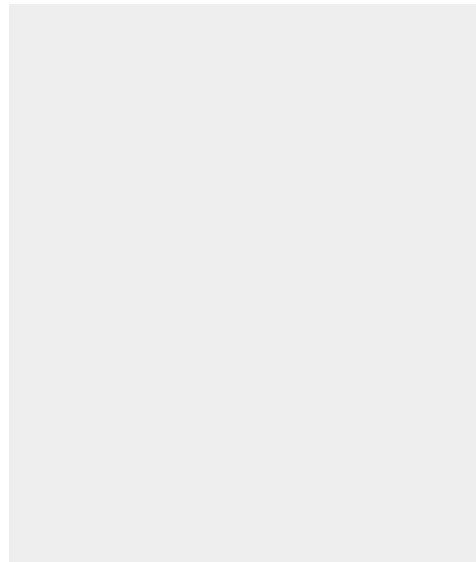
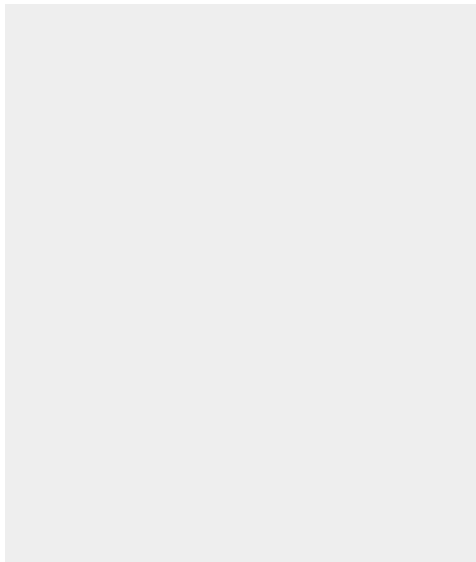
**PROJECT Food®**

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 EN ESPIRAL CON CABEZA FIJA Y MOTOR MONOFÁSICA - CAPACIDAD 10 LT

**SKU:** PFM10EB



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA Y CUBA FIJAS MONOFÁSICA CAPACIDAD 10 LITROS | 8 KG

La **amasadora en espiral de 10 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**.

- **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 monofásica**, 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: **260 mm** | Altura de la cuba: **200 mm**



**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

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>                            | 63 kg                                                           |
| <b>Dimensiones</b>                     | 65 × 34 × 62 cm                                                 |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L560xP280xH540 mm                                               |
| <b>Diámetro cuba (cm)</b>              | Diámetro: 26 cm   Altura: 20 cm                                 |
| <b>Capacidad amasadora (lt)</b>        | 10 lt                                                           |
| <b>Masa por hora (kg)</b>              | 35 Kg/h                                                         |
| <b>Peso masa</b>                       | 8 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)                                    |
| <b>Velocidad amasadora</b>             | 1 velocidad                                                     |
| <b>Variador de velocidad</b>           | No                                                              |
| <b>Voltaje</b>                         | Monofásica 230 V                                                |
| <b>Potencia</b>                        | 370 Watt                                                        |
| <b>Revoluciones por minuto cuba</b>    | 9,97 RPM                                                        |
| <b>Revoluciones por minuto espiral</b> | 94 RPM                                                          |
| <b>Material cuba</b>                   | Acero INOXIDABLE                                                |
| <b>Transmisión</b>                     | Por cadena                                                      |
| <b>Tipología amasadora</b>             | Espiral                                                         |
| <b>Equipamiento de serie</b>           | Separador de masa   cuba   temporizador   rejilla de protección |