



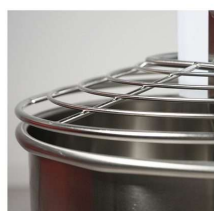
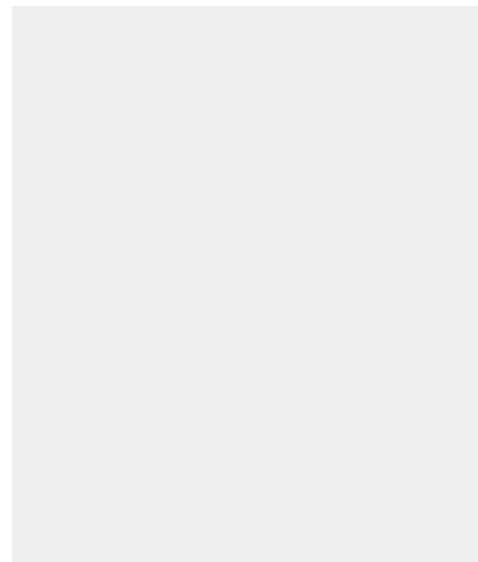
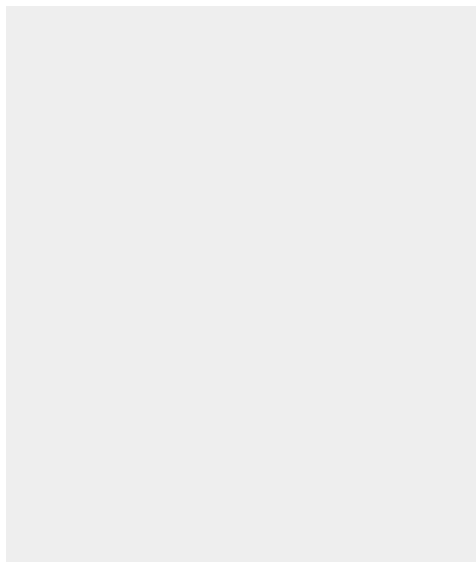
PROJECT Food®

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 FIJA Y MOTOR TRIFÁSICA - CAPACIDAD 22 LT

SKU: PFT20EB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA DE ESPIRAL CON CABEZA Y CUBA FIJAS TRIFÁSICA CAPACIDAD 22 LITROS | 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**.

- **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 de la 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	101 kg
Dimensiones	78 × 47 × 77 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L630xP400xH690 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 W
Revoluciones por minuto cuba	9,2 RPM
Revoluciones por minuto espiral	91,5 RPM
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Transmisión	Por cadena
Equipamiento de serie	Separador de masa cuba temporizador rejilla de protección
Tipología amasadora	Espiral