

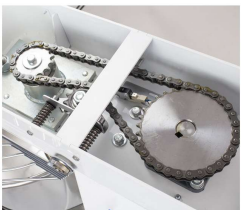
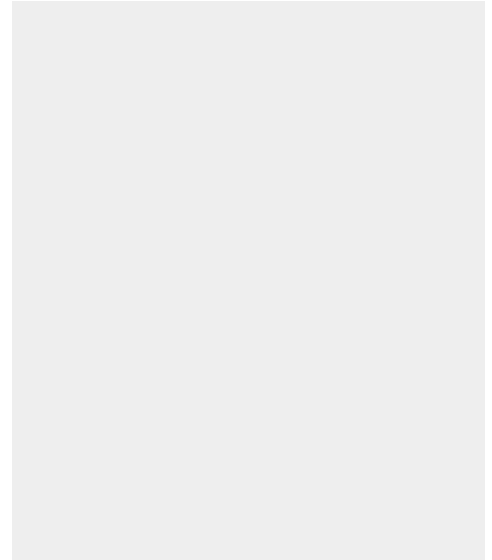
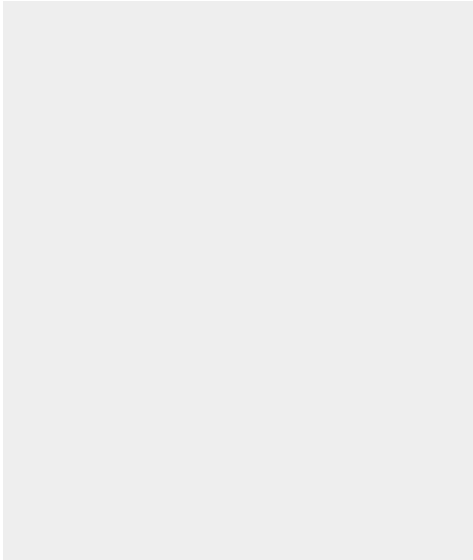


PROJECT Food®

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

AMASADORA EN ESPIRAL CON VARIADOR DE VELOCIDAD CON CABEZA FIJA Y MOTOR MONOFÁSICA - CAPACIDAD 41 LT

SKU: PFITF41MV



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA EN ESPIRAL CON CABEZA Y CUBA FIJAS CON VARIADOR DE VELOCIDAD MONOFÁSICA - CAPACIDAD 41 LT | 35 KG

La **amasadora en espiral con variador de velocidad de 41 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 made in Italy:**

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:**

Este modelo está equipado con **variador de velocidad** para amalgamar masas de baja y **alta hidratación hasta el 60%**.

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 con **variador de velocidad** 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 y de



cuatro ruedas, dos de ellas con freno.

- **Dimensiones de la cuba:**

Diámetro de la cuba: **450 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	103 kg
Dimensiones	55 × 84 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L480xP820xH850 mm
Diámetro cuba (cm)	45 cm
Capacidad amasadora (lt)	41 lt
Masa por hora (kg)	112 Kg/h
Peso masa	35 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
Velocidad amasadora	Velocidad variable
Variador de velocidad	Sí
Voltaje	Monofásica 230 V
Potencia	1100 Watt
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Alta hidratación	No
Transmisión	Por cadena
Tipología amasadora	Espiral
Equipamiento de serie	Separador de masa, ruedas y rejilla de protección de acero inoxidable



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