



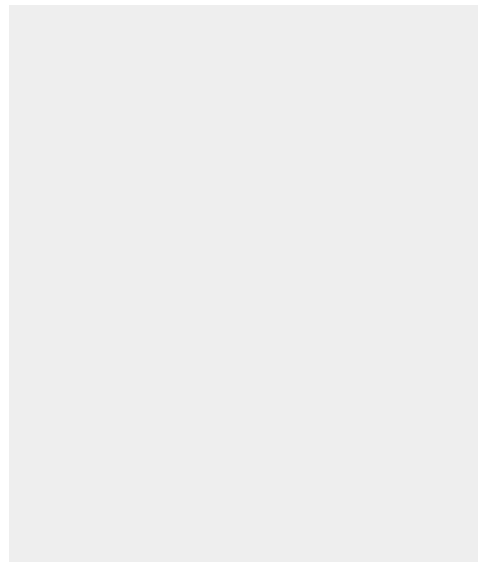
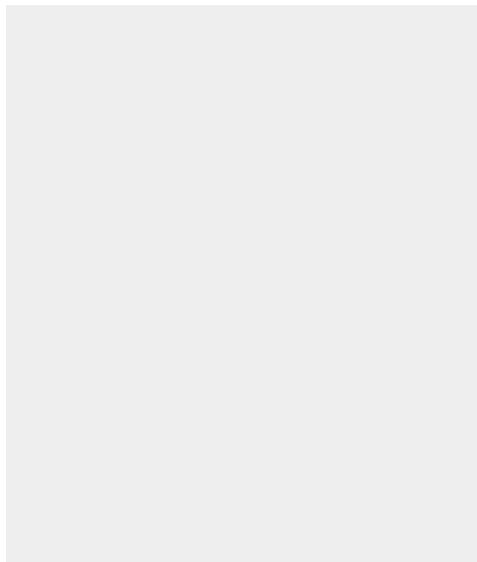
PROJECT Food®

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 DE 2 VELOCIDADES CON CABEZA ELEVABLE / CUBA EXTRAÍBLE Y MOTOR TRIFÁSICA - CAPACIDAD 41 LT

SKU: PFR40IT2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA EN ESPIRAL DE DOS VELOCIDADES CON CABEZA ELEVABLE Y CUBA EXTRAÍBLE TRIFÁSICA - CAPACIDAD 41 LT | 35 KG

La **amasadora en espiral 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**.

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 **doble 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.



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

- **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	121 kg
Dimensiones	55 × 84 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L480xP805xH870 mm
Diámetro cuba (cm)	45 cm
Capacidad amasadora (lt)	41 lt
Masa mínima procesable (Kg)	7 Kg
Masa por hora (kg)	102 Kg/h
Peso masa	35 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
Velocidad amasadora	2 velocidades
Variador de velocidad	Sí
Voltaje	Trifásica 400 V
Potencia	1100 Watt
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Alta hidratación	No
Transmisión	Por cadena
Tipología amasadora	Espiral de cuba extraíble
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