



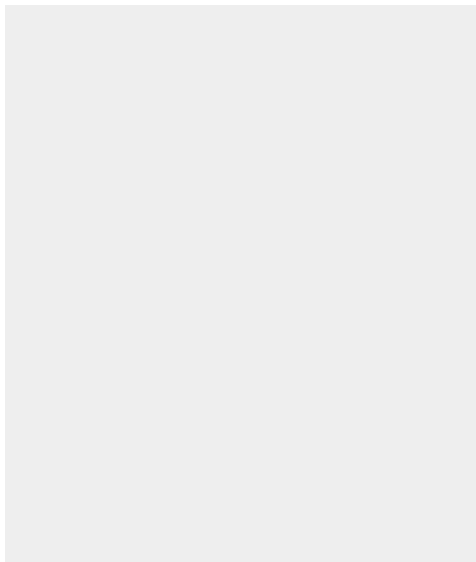
PROJECT Food®

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 FIJA PARA MASAS DE ALTA HIDRATACIÓN - CAPACIDAD 22 LT

SKU: PFTH220IB2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA DE ESPIRAL DE DOS VELOCIDADES CON CABA Y CUBA FIJAS TRIFÁSICA CAPACIDAD 22 LITROS | 17 KG

La **amasadora en espiral de 22 litros de doble velocidad** para masas de alta hidratación **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 avanzada incluida:**

El **panel de control digital** permite seleccionar una de las modalidades siguientes:

- **Modalidad automática:** usar el temporizador ajustable de 10 segundos a 30 minutos para establecer el tiempo de las dos velocidades. Esto permitirá que el dispositivo cambie automáticamente entre la primera y la segunda velocidad según el tiempo establecido.
- **Modalidad tiempo:** usar el temporizador ajustable de 10 segundos a 30 minutos para establecer el tiempo de una de las dos velocidades.
- **Modalidad infinita:** usar el ciclo continuo en una de las dos velocidades. La parada de la máquina es manual.

Cada vez que el ciclo termina, la máquina emite **una señal acústica y se detiene**.

- **Adecuada para masas de alta hidratación:**

Las amasadoras de la **línea H2O** están equipadas con la función "**velocidad aumentada**", que permite preparar masas perfectamente mezcladas con porcentajes de **hidratación hasta el 85%**.

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**.

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 **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 está equipada con sensores que detectan el correcto posicionamiento de la cuba y el cierre de la rejilla de protección.

- **Dimensiones de la cuba:**

Diámetro de la cuba: **360 mm**

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más detalles sobre la **amasadora en espiral con cabeza fija digital** 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	70 kg
Dimensiones	45 × 76 × 80 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L385xP670xH725 mm
Diámetro cuba (cm)	36 cm
Capacidad amasadora (lt)	22 lt
Masa mínima procesable (Kg)	3,4 Kg
Masa por hora (kg)	56 Kg/h
Peso masa	17 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
Velocidad amasadora	2 velocidades



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

Variador de velocidad	Sí
Voltaje	Trifásica 400 V
Potencia	750 W
Revoluciones por minuto cuba	19,5 RPM
Revoluciones por minuto espiral	221 RPM
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Alta hidratación	Sí
Transmisión	Por cadena
Equipamiento de serie	Separador de masa, ruedas y rejilla de protección de acero inoxidable
Tipología amasadora	Espiral