



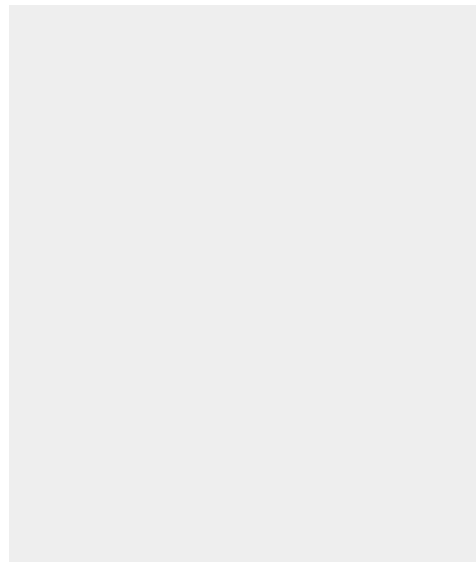
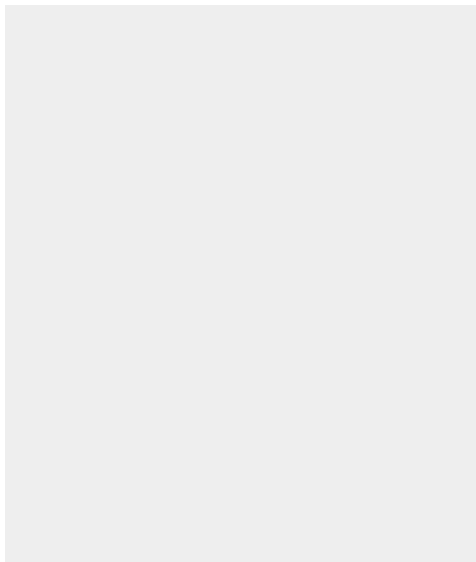
PROJECT Food®

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 41 LT

SKU: PFTH240IB2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA DE ESPIRAL DE DOS VELOCIDADES CON CABA Y CUBA FIJAS TRIFÁSICA CAPACIDAD 41 LITROS | 35 KG

La **amasadora en espiral de 41 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: **450 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	103 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)	112 Kg/h
Peso masa	35 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua)
Variador de velocidad	Sí



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

Velocidad amasadora	2 velocidades
Voltaje	Trifásica 400 V
Potencia	1300 watt
Revoluciones por minuto cuba	20,6 RPM
Revoluciones por minuto espiral	220 RPM
Material cuba	Acero INOXIDABLE
Alta hidratación	Sí
Transmisión	Por cadena
Tipología amasadora	Espiral
Equipamiento de serie	Separador de masa, ruedas y rejilla de protección de acero inoxidable