



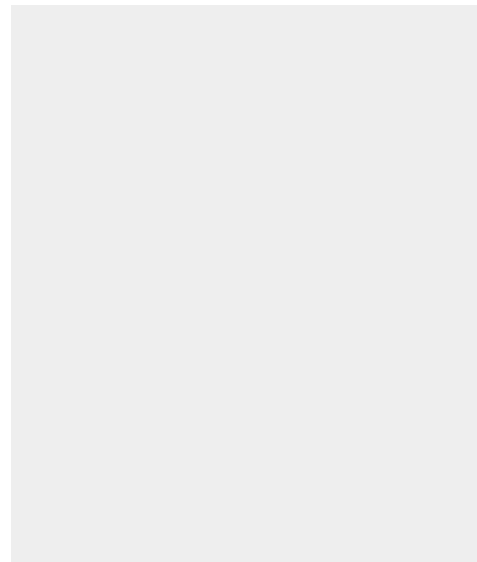
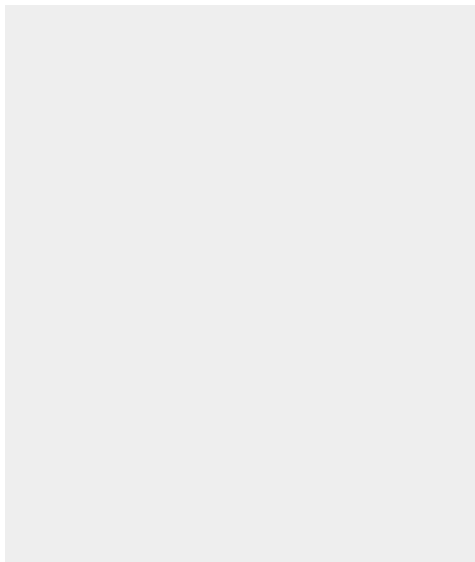
**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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 48 LT

**SKU:** PFTH250IB2V



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### AMASADORA DE ESPIRAL DE DOS VELOCIDADES CON CABEZA Y CUBA FIJAS TRIFÁSICA CAPACIDAD 48 LITROS | 42 KG

La **amasadora en espiral de 48 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

|                                        |                               |
|----------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Peso</b>                            | 109 kg                        |
| <b>Dimensiones</b>                     | 55 × 84 × 90 cm               |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L480xP805xH870 mm             |
| <b>Diámetro cuba (cm)</b>              | 45 cm                         |
| <b>Capacidad amasadora (lt)</b>        | 48 lt                         |
| <b>Masa mínima procesable (Kg)</b>     | 8,4 Kg                        |
| <b>Masa por hora (kg)</b>              | 128 Kg/h                      |
| <b>Peso masa</b>                       | 42 Kg (2/3 Harina + 1/3 Agua) |
| <b>Velocidad amasadora</b>             | 2 velocidades                 |



**PROJECT Food®**

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

|                                        |                                                                       |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Variador de velocidad</b>           | Sí                                                                    |
| <b>Voltaje</b>                         | Trifásica 400 V                                                       |
| <b>Potencia</b>                        | 1500 W                                                                |
| <b>Revoluciones por minuto cuba</b>    | 21 RPM                                                                |
| <b>Revoluciones por minuto espiral</b> | 224 RPM                                                               |
| <b>Material cuba</b>                   | Acero INOXIDABLE                                                      |
| <b>Alta hidratación</b>                | Sí                                                                    |
| <b>Transmisión</b>                     | Por cadena                                                            |
| <b>Equipamiento de serie</b>           | Separador de masa, ruedas y rejilla de protección de acero inoxidable |
| <b>Tipología amasadora</b>             | Espiral                                                               |