



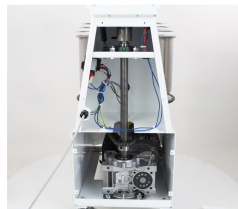
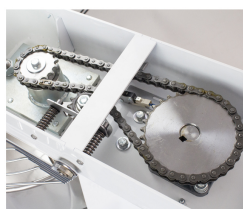
PROJECT Food®

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

Pagina: 1

IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA FISSA E MOTORE MONOFASE - CAPACITÀ 10 LT

COD: PFM10IB



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA E VASCA FISSE, MONOFASE, CAPACITÀ 10 LITRI | 8 KG

L'**impastatrice a spirale da 10 litri** ProjectFood rappresenta la soluzione ideale per ristoranti, pizzerie, panetterie e pasticcerie che richiedono impasti perfettamente amalgamati e uniformi.

Le caratteristiche distintive di questa macchina includono:

- **Materiali di alta qualità made in Italy :**

La **vasca**, la **spirale** e la **griglia di protezione** sono realizzati in **acciaio inox** trattato per resistere a corrosioni di ogni genere e garantire il rispetto delle **norme igieniche**.

- **Design robusto e sicuro:**

La **struttura esterna in ferro verniciato bianco** con vernice atossica conferisce alla macchina una durabilità ulteriore.

- **Tecnologia inclusa:**

La **doppia rotazione della vasca** e della **spirale** immersa lavora in sinergia per estendere e stirare l'impasto in modo ottimale, garantendo una **consistenza uniforme**.

- **Adatta per impasti robusti e lievitati:**

La forza impiegata durante il processo facilita la lavorazione di **impasti duri**, come quelli utilizzati per **pane** e **pizze**, rendendo l'operazione più agevole.

Alzando la temperatura, l'impastatrice diventa ideale anche per impasti lievitanti, offrendo flessibilità nella preparazione.

- **Efficienza e silenziosità:**

L'impastatrice, **alimentata monofase**, opera a **singola velocità** e utilizza un sistema di **trasmissione a cinghia** con motoriduttore a bagno d'olio, garantendo un funzionamento più **silenzioso** rispetto alle impastatrici tradizionali.

- **Accessori inclusi:**

Ogni macchina ProjectFood è dotata di uno **spaccapasta**, migliorando l'efficienza nella lavorazione di grandi quantità di impasto.

La macchina è fornita di serie con un **timer** che ti permette di impostare il ciclo di produzione e di **quattro ruote** di cui due con freno

- **Dimensioni della vasca**

Diametro vasca: **260 mm**

Non esiti a contattarci per ricevere ulteriori dettagli sull'**impastatrice a spirale** e per discutere delle sue specifiche esigenze. Noi di **Projectfood** siamo pronti ad aiutarla a trovare la soluzione più adatta alle sue necessità.

DATI TECNICI

Peso	45 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L260xP500xH500 mm
Diametro Vasca (cm)	26 cm
Capacità Impastatrice (lt)	10 Lt
Impasto Minimi Lavorabile (Kg)	1,6 Kg
Impasto all'ora (Kg)	35 Kg/h
Peso Pasta	8 Kg (2/3 Farina + 1/3 Acqua)
Velocità impastatrice	1 velocità
Variatore di Velocità	No
Voltaggio	Monofase – 230 V
Potenza	370 Watt
Materiale Vasca	Acciaio INOX
Alta Idratazione	No
Trasmissione	A catena
Tipologia impastatrice	Spirale
Dotazioni di Serie	Spaccapasta, Ruote e Griglia sicurezza in inox