



**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

## IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA FISSA E MOTORE MONOFASE - CAPACITÀ 22 LT

**COD: PFM201B**



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA E VASCA FISSE, MONOFASE, CAPACITÀ 22 LITRI | 17 KG

L'**impastatrice a spirale da 22 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: **360 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

<b>Peso</b>	70 kg
<b>Dimensione Esterne LxPxH (mm)</b>	L385xP670xH725 mm
<b>Diametro Vasca (cm)</b>	36 cm
<b>Capacità Impastatrice (lt)</b>	22 Lt
<b>Impasto Minimi Lavorabile (Kg)</b>	3,4 Kg
<b>Impasto all'ora (Kg)</b>	56 Kg/h
<b>Peso Pasta</b>	17 Kg (2/3 Farina + 1/3 Acqua)
<b>Velocità impastatrice</b>	1 velocità
<b>Variatore di Velocità</b>	No
<b>Voltaggio</b>	Monofase – 230 V
<b>Materiale Vasca</b>	Acciaio INOX
<b>Alta Idratazione</b>	No
<b>Trasmissione</b>	A catena
<b>Tipologia impastatrice</b>	Spirale
<b>Dotazioni di Serie</b>	Spaccapasta, Ruote e Griglia sicurezza in inox