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

IMPASTATRICE A SPIRALE A 2 VELOCITÀ CON TESTA FISSA PER IMPASTI ALTA IDRATAZIONE - CAPACITÀ 22 LT

COD: PFTH220IB2V







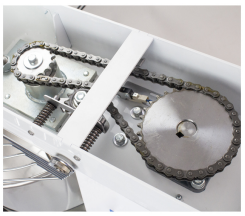












PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

IMPASTATRICE A SPIRALE A DOPPIA VELOCITÀ CON TESTA E VASCA FISSA , TRIFASE, CAPACITÀ 22 LITRI | 17 KG

L'**impastatrice a spirale a doppia velocità da 22 litri** ad alta idratazione di **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 avanzata inclusa:**

Il **pannello comandi digitali** consente di selezionare una delle seguenti modalità:

1. **Modalità automatica:** utilizzare il timer regolabile da 10 secondi a 30 minuti per impostare il tempo delle due velocità. Questo consentirà al dispositivo di passare automaticamente tra la prima e la seconda velocità secondo il tempo impostato.
2. **Modalità tempo:** utilizzare il timer regolabile da 10 secondi a 30 minuti per impostare il tempo di una delle due velocità.
3. **Modalità infinita:** utilizzare il ciclo continuo su una delle due velocità. L'arresto del macchinario è manuale.

Ogni volta che il ciclo termina, la macchina emette un **segnale acustico e si arresta.**

- **Adatta per impasti ad alta idratazione:**

Le impastatrici della **linea H2O** sono dotate della funzione "**velocità aumentata**", la quale consente loro di preparare impasti perfettamente amalgamati con percentuali di **idratazione fino all'85%.**

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**.

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

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

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

- **Efficienza e silenziosità:**

L'impastatrice, **alimentata trifase**, opera a **doppia 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** che migliora l'efficienza nella lavorazione di grandi quantità di impasto.

La macchina è dotata di sensori che rilevano il corretto posizionamento della vasca e della chiusura della griglia di protezione.

- **Dimensioni della vasca:**

Diametro vasca: **360 mm**

Non esiti a contattarci per ricevere ulteriori dettagli sull'**impastatrice a spirale a testa fissa digitale** 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	70 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L385xP670xH725 mm
Diametro Vasca (cm)	36 cm
Capacità Impastatrice (lt)	22 Lt
Impasto Minimi Lavorabile (Kg)	3,4 Kg
Impasto all'ora (Kg)	56 Kg/h
Peso Pasta	17 Kg (2/3 Farina + 1/3 Acqua)
Velocità impastatrice	2 velocità

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

Variatore di Velocità	Si
Voltaggio	Trifase – 400 V
Potenza	750 Watt
Materiale Vasca	Acciaio INOX
Alta Idratazione	Si
Trasmissione	A catena
Dotazioni di Serie	Spaccapasta, Ruote e Griglia sicurezza in inox
Tipologia impastatrice	Spirale