



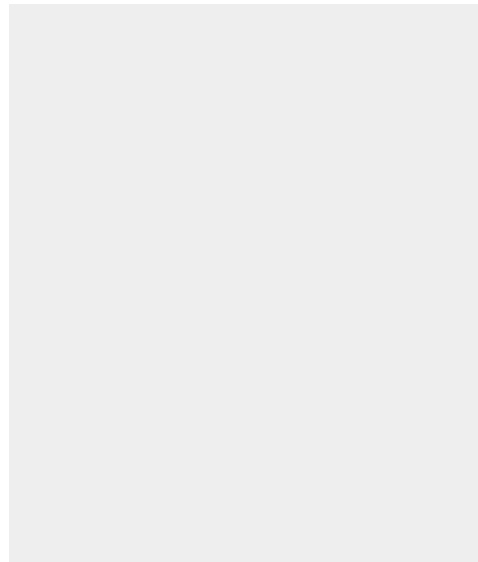
PROJECT Food®

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 PLANETARIA MONOFÁSICA DE 20 LT DE 3 VELOCIDADES

SKU: PFP20PL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA MONOFÁSICA CAPACIDAD DE 20 LT - POTENCIA 1100 WATT

La **máquina planetaria** está diseñada para la preparación de productos de consistencia media, ideal para **pastelerías, panaderías y restaurantes** que requieren un equipo práctico que ahorre tiempo.

La estructura está recubierta con **pintura antiarañazos**, mientras que la tapa, la cuba y la batidora son de **acero inoxidable**. En cambio el gancho, la espátula están hechos de **aluminio**.

La **cabeza** de la planetaria **se puede levantar** mediante una palanca colocada en el lado de la máquina.

La planetaria está equipada con un interruptor **ON/OFF** que permite detener la máquina durante su uso.

La **velocidad** de rotación se puede **ajustar** a través de un selector de **3 posiciones**, lo que permite elegir entre **197 rpm / 317 rpm / 462 rpm**.

La **transmisión** de la máquina se realiza por **correa** y los engranajes están lubricados con grasa para garantizar un funcionamiento fluido.

Alimentación **monofásica** mediante cable con **enchufe schuko**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- **Cuba de 20 lt:** extraíble y equipada con liberación rápida para una fácil limpieza;
- **Gancho:** ideal para masas sólidas como las utilizadas para pizzas y postres;
- **Espátula:** perfecta para mezclar compuestos más delicados como las galletas, pastas batidas y rellenos.
- **Batidora:** adecuada para masas ligeras y suaves.

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más información sobre la planetaria y discutir tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos aquí para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

DATOS TECNICOS

Peso

80 kg



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

Dimensiones	68 × 51 × 112 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L540xP490xH780 mm
Dimensiones cuba	Ø 320 x H 290 mm
Peso de la masa	5 kg con hidratación de 55% a 65%
Capacidad cuba (lt)	Mínimo: 2 lt Máximo: 20 lt
Características herramientas	Aluminio – Acero inoxidable
Características cuba	Acero inoxidable
Velocidad	1º velocidad 197 rpm 2º velocidad 317 rpm 3º velocidad 462 rpm
Tipo de motor	Transmisión de 3 velocidades por correa y engranajes
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia	1100 Watt
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor