



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

AMASADORA PLANETARIA MONOFÁSICA DE 5 LT CON REGULADOR DE VELOCIDAD

SKU: PF5AP



UTENSILE	PRODOTTO	QUANTITA'
FRUSTA	PANNA MONTATA	A VOLUME
	PAN DI SPAGNA	500 gr
SPATOLA	UOVA	4 uova
	CIOCCOLATO	800gr
	CARNI	1,4 Kg
UNCINO	PURE'	1,4 Kg
	PANE	800 gr
	PIZZA	800 gr
	PASTA DI FROLLA	650 gr

Quantità massima in lavorazione è 1,6 Kg.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA CAPACIDAD 5 LT MONOFÁSICA - POTENCIA 300 WATT

La **planetaria** está estructurada para realizar productos de mediana consistencia y es adecuada para **pastelerías, panaderías y restaurantes** que necesitan una máquina cómoda y que ahorre tiempo.

La estructura está recubierta con **pintura antiarañazos**, mientras que la tapa, la cuba, el gancho, la espátula y la batidora son de **acero inoxidable** de primera calidad.

La **cabeza** de la planetaria **se puede levantar** mediante una palanca situada 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** mediante un selector de **10 posiciones**, lo que permite un amplio rango de opciones de 131 a 852 giros por minuto (rpm).

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

La alimentación **monofásica** a través del cable con **enchufe Schuko**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- **Cuba de 5 lt:** extraíble y equipada con liberación rápida para una fácil limpieza;
- **Gancho:** adecuado para procesar masas sólidas como masas para pizza y pasteles;
- **Espátula:** adecuada para mezclar compuestos más tiernos como las galletas, las masas batidas y los rellenos;
- **Batidora:** adecuada para masas ligeras y suaves.

Tabla con cantidad máxima procesable en fotos

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



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

Peso	16 kg
Dimensiones	42 × 30 × 48 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L380xP240xH380 mm
Dimensiones cuba	Ø 215 x H180 mm
Capacidad planetaria	5 lt
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Características herramientas	Acero inoxidable AISI 304
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia	300 Watt
Velocidad	Regulador de velocidad mediante selector de 10 posiciones
Tipo de motor	Transmisión por correa y engranajes
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor