

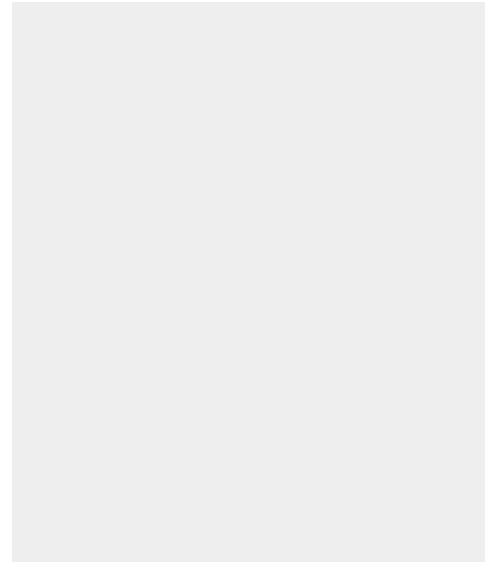
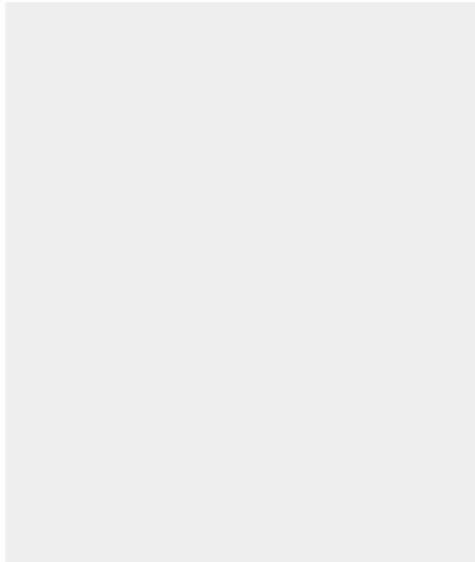


PROJECT FOOD®

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 7 LT CON REGULADOR DE VELOCIDAD

SKU: PF7AP



UTENSILE	PRODOTTO	QUANTITÀ
FRUSTA	PANNA MONTATA	A VOLUME
	PAN DI SPAGNA	500 gr
	UOVA	5 uova
SPATOLA	CIOCCOLATO	1 Kg
	CARNI	1,8 Kg
	PURE'	1,8 Kg
	PANE	1,1 Kg
UNCINO	PIZZA	1,1 Kg
	PASTA DI FROLLA	765 gr

Quantità massima in lavorazione è 2,2 Kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA MONOFÁSICA CAPACIDAD 7 LT - POTENCIA 325 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 7 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	18 kg
Dimensiones	50 × 30 × 50 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L380xP240xH410 mm
Dimensiones cuba	Ø 220 x H250 mm
Capacidad planetaria	7 lt
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Características herramientas	Acero inoxidable AISI 304
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Potencia	325 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