



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 TRIFÁSICA DE 20 LT DE 3 VELOCIDADES

SKU: PFE23PL



UTENSILE	PRODOTTO	QUANTITÀ
FRUSTA	PANNA MONTATA	A VOLUME
	PAN DI SPAGNA	29 uova
	UOVA	31 uova
SPATOLA	CIOCCOLATO	10,1 Kg
	CARNI	10,2 Kg
	PURE'	10,2 Kg
UNCINO	PANE	5,15 Kg
	PIZZA	5,15 Kg
	PASTA DI FROLLA	4,25 Kg
Quantità massima in lavorazione è 5,9 Kg		
Quantità minima in lavorazione è 1/3 di 5,9 Kg		



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CAPACIDAD 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 **108 rpm / 161 rpm / 382 rpm**.

La planetaria está equipada con un temporizador programable que va desde **1 minuto** hasta **60 minutos**, o ofrece el modo de **ciclo continuo**.

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

Alimentación **trifásica** mediante cable a 380/3N/50Hz.

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.

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.



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

DATOS TECNICOS

Peso	97 kg
Dimensiones	56 × 63 × 94 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L540xP505xH785 mm
Características herramientas	Aluminio – Acero inoxidable
Características cuba	Acero inoxidable
Velocidad	1 velocidad 108 rpm 2 velocidad 161 rpm 3 velocidad 382 rpm
Tipo de motor	Transmisión de 3 velocidades por correa y engranajes
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	1100 Watt
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor