



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 30 LT DE 3 VELOCIDADES

SKU: PFE30PL



UTENSILE	PRODOTTO	QUANTITA'
FRUSTA	PANNA MONTATA	A VOLUME
	PAN DI SPAGNA	44 uova
	UOVA	46 uova
SPATOLA	CIOCCOLATO	9,1 Kg
	CARNI	14 Kg
	PURE'	14 Kg
UNCINO	PANE	7,6 Kg
	PIZZA	7,6 Kg
	PASTA DI FROLLA	6,2 Kg
Quantità massima in lavorazione è 9,8 Kg		
Quantità minima in lavorazione è 1/3 di 9,8 Kg		



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CAPACIDAD 30 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.(3P+T+N).

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- **Cuba de 30 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/mínima 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	103 kg
Dimensiones	56 × 63 × 100 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L541xP500xH855 mm
Capacidad planetaria	30 lt
Velocidad	1 velocidad 108 rpm 2 velocidad 161 rpm 3 velocidad 382 rpm
Tipo de motor	Transmisión de 3 velocidades por correa y engranajes
Características herramientas	Aluminio – Acero inoxidable
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	1100 Watt
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor