



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 TRIFÁSICA DE 40 LT CON VARIADOR DE VELOCIDAD Y CONTROLES DIGITALES

SKU: PFP40PL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CON CONTROLES DIGITALES CON CAPACIDAD DE 40 LT - POTENCIA 2200 WATT

La **planetaria digital** 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 AISI 304** de primera calidad.

La cuba extraíble es de acero inoxidable.

La planetaria está equipada con **controles digitales** que permiten la **regulación de la velocidad** y el **tiempo de procesamiento**.

La variación de velocidad se realiza con variador electrónico ajustable **de 30 a 120 giros por minuto** (rpm).

La amasadora está equipada con un **botón de emergencia** para detener la máquina y microinterruptores de seguridad en la cuba y la rejilla.

La mezcladora tiene la **transmisión por correa** y engranajes.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- **Cuba de 40 lt:** extraíble y de desenganche rápido;
- **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.

Para cualquier información, el personal de ProjectFood está a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	260 kg
Dimensiones	110 × 80 × 180 cm



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 externas LxPxH (mm)	L910xP650xH1520 mm
Capacidad planetaria	40 lt
Tipología planetaria	Trifásica
Estructura amasadora	Estructura tubular
Características herramientas	Acero inoxidable AISI 304
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor
Alimentación	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
Potencia	3000 W
Tipo de motor	Transmisión con 3 velocidades por correa y engranajes
Velocidad	Regulable de 30 a 120 rpm