



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 40 LT DE 3 VELOCIDADES

SKU: PFE40PL



UTENSILE	PRODOTTO	QUANTITA'
FRUSTA	PANNA MONTATA	A VOLUME
	PAN DI SPAGNA	59 uova
	UOVA	63 uova
SPATOLA	CIOCCOLATO	12,1 Kg
	CARNI	20,1 Kg
	PURE'	20,1 Kg
UNCINO	PANE	10,1 Kg
	PIZZA	10,1 Kg
	PASTA DI FROLLA	8,20 Kg
Quantità massima in lavorazione è 22 Kg		
Quantità minima in lavorazione è 1/3 di 22 Kg		



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CAPACIDAD DE 40 LT - POTENCIA 1300 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 **84 rpm / 151 rpm / 270 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 40 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	176 kg
Dimensiones	64 × 73 × 117 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L640xP540xH1000 mm
Capacidad planetaria	40 lt
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Características herramientas	Aluminio – Acero inoxidable
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	1300 watt
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Velocidad	1 velocidad 84 rpm 2 velocidad 151 rpm 3 velocidad 270 rpm
Tipo de motor	Transmisión de 3 velocidades por correa y engranajes
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor