



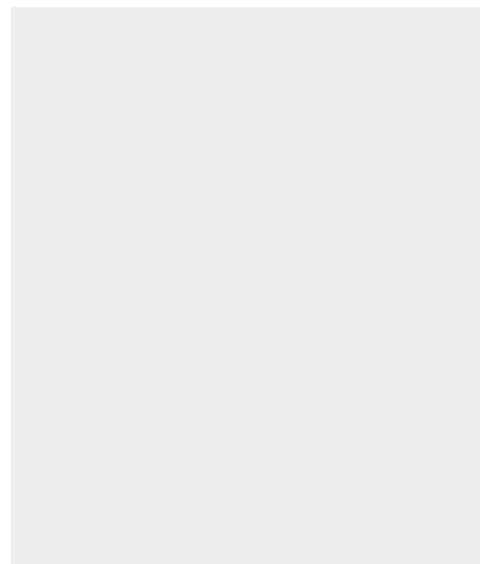
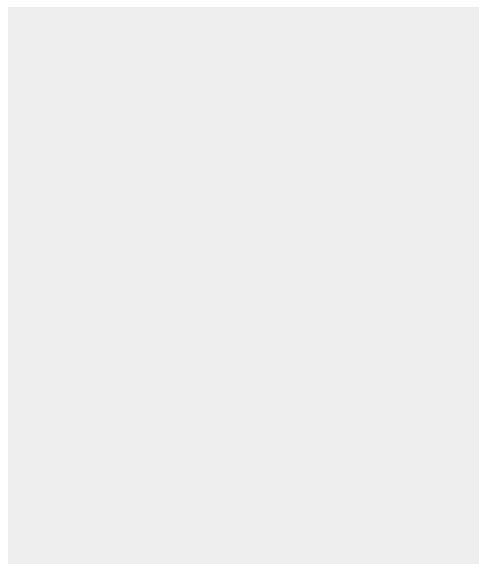
PROJECT Food®

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 60 LT CON VARIADOR DE VELOCIDAD Y CONTROLES DIGITALES

SKU: PFP60PL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CON CONTROLES DIGITALES CON CAPACIDAD DE 60 LT - POTENCIA 3000 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 60 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	295 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)	L1100xP680xH1800 mm
Capacidad planetaria	60 lt
Características herramientas	Acero inoxidable AISI 304
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Estructura amasadora	Estructura tubular
Alimentación	Trifásica 400/3 N/50-60 Hz
Potencia	3000 W
Velocidad	Regulable de 30 a 120 rpm
Tipo de motor	Transmisión de 3 velocidades por correa y engranajes
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor