

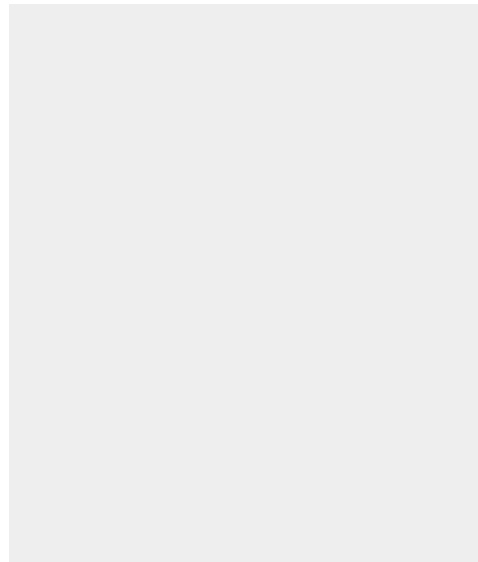


PROJECT Food®

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 60 LT DE 3 VELOCIDADES

SKU: PFE60PL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PLANETARIA TRIFÁSICA CAPACIDAD DE 60 LT - POTENCIA 1500 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 **74 rpm / 150 rpm / 288 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 60 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	237 kg
Dimensiones	71 × 84 × 145 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L780xP640xH1260 mm
Capacidad planetaria	60 lt
Estructura amasadora	Aluminio prepintado blanco
Características herramientas	Aluminio – Acero inoxidable
Características cuba	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia	1500 W
Tipo de motor	Transmisión con 3 velocidades por correa y engranajes
Velocidad	1 velocidad 74 rpm 2 velocidad 150 rpm 3 velocidad 288 rpm
Equipamiento de serie	Cuba, gancho, espátula y batidor