

## Pedido del cliente

### Amasadora planetaria monofásica cuba extraíble - capacidad para 5LT

Precio: 375,00 € + IVA

---



---

Referencia: GPLAN5M

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadoras Planetarias

---

### Descripción

#### **Amasadora planetaria monofásica con cubeta extraíble de 5 litros de capacidad.**

La amasadora planetaria está diseñada para hacer diferentes tipos de masa como pizza, pan, galletas, croissants, brioche, bollos de crema, bizcocho, masa quebrada, merengues, purés, mayonesa, varias salsas y crema batida.

La máquina se compone de: **el recipiente, el batidor y la tapa rejilla son de acero inoxidable AISI304; la espiral y la espátula son de aluminio.**

La amasadora planetaria tiene una **transmisión por engranajes** y un **microinterruptor** en la tapa y en el recipiente.

**La cubeta es extraíble y los utensilios se enganchan rápidamente.**

SE SUMINISTRA CON 3 TIPOS DE AGITADOR:

1. Gancho para masas pegajosas y voluminosas:

2. Batidor en forma de hoja para masas como el relleno de albóndigas:

3. Batidor para procesar huevos y nata.

La **cubeta** es **fácilmente extraíble**, el **cabezal puede elevarse** mediante un pomo lateral hasta una altura de 510 mm.

La **velocidad** de la máquina es ajustable **de 0 a 10**.

Es posible ajustar la altura del agitador de mezcla para que no toque el fondo del recipiente.

Incluye una rejilla de protección.

Con los accesorios suministrados es posible realizar diversas preparaciones Enumeramos algunos usos:

**Batidor:** nata, batir huevos, preparar pasteles

**Gancho:** pasta fresca, pan y masa de pizza

**Hoja:** gachas, relleno de carne, galletas

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Tapa de seguridad Ø 215 mm.:

- Cable + enchufe:

- Cubeta Ø 220 mm:

## Pedido del cliente

- Batidor L 200 x Ø 130 mm:

- Hoja Ø 145 mm:

- Gancho L 230 .

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 230 mm x P 340 mm x A 420 mm
<b>Potencia</b>	0,25 KW
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	cable + enchufe, cubeta, batidor, hoja, gancho, Presencia de regulador de velocidad de 0 a 10
<b>Tipo de amasadora</b>	Planetarias
<b>Capacidad de la amasadora</b>	5 LT
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 / 50 Hz
<b>Velocidad</b>	SPIRALE: 0-550 RPM
<b>Capacidad de la masa</b>	0,75 kg
<b>Masa mínima trabajable</b>	0,2 Kg