

Amasadora planetaria monofásica de cuba fija 3 velocidades capacidad 10 L

MODELO: GPLAN10M

Dim. externas
L 430 x P 390 x A 610 mm

631,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 430 mm x P 390 mm x A 610 mm
Potencia	0,45 KW
Peso neto	53 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Capacidad de la amasadora	10 LT
Velocidad	110/178/355 rpm
Capacidad de la masa	3 Kg
Masa mínima trabajable	0,9 Kg
Velocidad de la amasadora	3 velocidades
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, Griglia girevole. 3 Velocità di regolazione
Tipo de amasadora	Planetarias
Cuba	E x traíble
Transmisión	por engranajes
Estructura de la amasadora	pintura resistente a los arañazos
Utensilios	acoplamiento rápido
Material del utensilio	Acero ino x idable
Material de la cuba	Acciaio INO x
Normative	CE

Descripción

Amasadora planetaria de sobremesa de 10 litros de capacidad, tensión monofásica y 3 velocidades.

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 consta de una **estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos; 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.

El cabezal es fijo, la cubeta es extraíble y los utensilios se enganchan rápidamente. Con el pomo lateral se puede subir y bajar la cubeta.

La rejilla es giratoria. Es posible ajustar la máquina con 3 velocidades diferentes.

PARA LA PREPARACIÓN DE PIZZAS Y PANES, SE PUEDEN AMASAR UNOS 2 KG A LA VEZ.

SE SUMINISTRA CON 3 TIPOS DE AGITADOR:

1. Gancho: se utiliza para masas duras y preferiblemente a baja velocidad. **El peso de la harina está indicado en el recipiente. El peso del agua debe ser aproximadamente el 47/50% del peso de la harina.**

2. Hoja: se utiliza para tartas, purés y rellenos preferentemente a velocidad media.

3. Batidor: ideal para montar nata y batir huevos preferiblemente a alta velocidad.

LEVANTAMIENTO DEL RECIPIENTE:

Durante la fase de amasado, gire la manivela para levantar el recipiente hasta que entre en contacto con el tope. Esto facilitará su llenado. Una vez terminada la mezcla, gire la manivela para bajar el recipiente. Baje la cubeta para sustituir o retirar los ganchos agitadores o para retirarla.

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 260:

- Cable + enchufe:

- Cubeta Ø 270 mm x A 260:

- Batidor L 260 Ø 140 mm:

- Hoja L 265 mm Ø 145 mm:

- Gancho L 265.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL