

Pedido del cliente

Amasadora planetaria monofásica de cuba fija 3 velocidades capacidad 10 L

Precio: 872,00 € + IVA



Referencia: GPLAN10M

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadoras Planetarias

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:

Pedido del cliente

- 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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 430 mm x P 390 mm x A 610 mm
Potencia	0,45 KW
Peso neto	53 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	cavo + presa, vasca, frusta, foglia, uncino, Griglia girevole. 3 Velocità di regolazione
Tipo de amasadora	Planetarias
Capacidad de la amasadora	10 LT
Cuba	Extraíble
Transmisión	por engranajes
Velocidad de la amasadora	3 velocidades
Velocidad	110/178/355 rpm
Estructura de la amasadora	pintura resistente a los arañazos
Utensilios	acoplamiento rápido
Material del utensilio	Acero inoxidable
Capacidad de la masa	3 Kg
Material de la cuba	Acciaio INOX
Masa mínima trabajable	0,9 Kg
Disponibilidad	En Stock