

Pedido del cliente

Amasadora planetaria monofásica de cuba fija 3 velocidades capacidad 20 L

Precio: 1.010,00 € + IVA



Referencia: GPLAN20M

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Amasadoras Planetarias

Descripción

Amasadora planetaria de sobremesa de 20 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 el recipiente y un **temporizador de 0 a 60'**.

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

La rejilla se puede girar. Es posible ajustar la máquina con 3 velocidades diferentes.

El botón rojo se utiliza para apagar la máquina antes de que se cumpla el tiempo establecido.

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 340:

Pedido del cliente

- Cable + enchufe:

- Cubeta Ø 350 mm x A 310:

- Batidor L 340 Ø 200 mm:

- Hoja L 325 mm:

- Gancho L 325 Ø 200 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 495 mm x P 450 mm x A 790 mm
Potencia	1,1 KW (1,5 HP)
Peso neto	80 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Tipo de amasadora	Planetarias
Capacidad de la amasadora	20 LT
Transmisión	por engranajes
Velocidad de la amasadora	3 velocidades
Velocidad	SPIRALE: 104/187/365 RPM
Estructura de la amasadora	pintura resistente a los arañazos
Utensilios	acoplamiento rápido
Material del utensilio	Acero inoxidable
Capacidad de la masa	7,5 Kg
Material de la cuba	Acciaio INOX
Masa mínima trabajable	2,3 Kg