

## Pedido del cliente

### Amasadora planetaria trifásica de cuba fija 3 velocidades capacidad 40 L

Precio: 2.123,00 € + IVA

---



---

Referencia: GPLAN40T

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Amasadoras Planetarias

### Descripción

**Amasadora planetaria cuba fija de 40 litros de capacidad, tensión trifásica 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 dispone de un **cambio mecánico de 3 velocidades con transmisión por engranajes y protección del motor.**

La amasadora planetaria tiene 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:

## Pedido del cliente

- Tapa de seguridad Ø 415:

- Cable:

- Cubeta Ø 425:

- Batidor L 420 Ø 260 mm:

- Hoja L 410 mm Ø 260 mm:

- Gancho L 400 mm.

EL ENCHUFE NO ESTÁ INCLUIDO

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 550 mm x P 650 mm x A 1000 mm
<b>Potencia</b>	2,2 KW
<b>Peso neto</b>	154 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Equipamiento de serie</b>	cable, cubeta, batidor, hoja, gancho, Equipado con temporizador, Rejilla giratoria. 3 ajustes de velocidad
<b>Tipo de amasadora</b>	Planetarias
<b>Capacidad de la amasadora</b>	40 LT
<b>Cuba</b>	Extraíble
<b>Transmisión</b>	por engranajes
<b>Velocidad de la amasadora</b>	3 velocidades
<b>Velocidad</b>	104/206/399 rpm
<b>Estructura de la amasadora</b>	pintura resistente a los arañazos
<b>Utensilios</b>	acoplamiento rápido
<b>Material del utensilio</b>	Acero inoxidable
<b>Capacidad de la masa</b>	12 Kg
<b>Material de la cuba</b>	Acciaio INOX
<b>Masa mínima trabajable</b>	3,6 Kg