

Kit profesional para masas y pasta fresca–Amasadora planetaria de 10L +laminadora eléctrica de acero inox de 320mm +tolva de 24L

MODELO: KIT IMPASTO

Dim. externas

Amasadora: L430 x P390 x A610\ Laminadora: L580 x P480 x A400\ Tolva: L470 x P300 x A450 mm

631,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	Amasadora: L430mm x P390mm x A610mm\ Laminadora: L580mm x P480mm x A400mm\ Tolva: L470mm x P300mm x A450mm
Potencia	Amasadora: 0,45 kW\ Laminadora: 0,37 kW
Peso neto	Amasadora: 53 kg\ Laminadora: 52 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

Equipamiento de serie	Cable y enchufe, bol, varillas, pala, gancho y rejilla giratoria. 3 velocidades regulables.
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

Kit profesional para masas y pasta fresca de pastelería con amasadora planetaria de 10 L, laminadora eléctrica de acero inoxidable de 320 mm y tolva de 24 L.

El **kit profesional para la elaboración de masas** es la solución ideal para pastelerías, panaderías, obradores artesanales, establecimientos de comida preparada y negocios de hostelería que buscan equipamiento fiable y funcional para optimizar las distintas fases de preparación de masas.

El kit incluye tres equipos profesionales complementarios: una amasadora planetaria de sobremesa de 10 litros, una laminadora eléctrica profesional con rodillos de acero inoxidable de 320 mm y una práctica tolva de polipropileno de 24 litros. Una combinación diseñada para facilitar la preparación, elaboración y almacenamiento de ingredientes y masas dentro del obrador.

¿Qué incluye el kit?

1. Amasadora planetaria profesional de sobremesa – 10 litros

La amasadora planetaria GPLAN10M está diseñada para trabajar diferentes tipos de preparaciones dulces y saladas. Equipada con un bol extraíble de acero inoxidable de 10 litros y alimentación monofásica de 230 V, ofrece tres velocidades de trabajo para adaptarse a las distintas consistencias de las masas.

La máquina se suministra con varillas, pala y gancho, intercambiables mediante un sistema de acoplamiento rápido.

Ideal para preparar:

- Masa quebrada y masas para galletas.
- Brioches, cruasanes y masas fermentadas.
- Bizcochos y masas para tartas.
- Cremas, nata montada y merengues.
- Rebozados, salsas y rellenos, también a base de carne.

Características principales:

- Capacidad del bol: 10 litros.
- Capacidad máxima de masa: 3 kg.
- Alimentación: monofásica 230 V.
- Potencia: 0,45 kW.
- Velocidades: 3 ajustes.
- Bol extraíble de acero inoxidable.
- Dimensiones: 430 x 390 x 610 mm.

2. Laminadora eléctrica profesional con rodillos de acero inoxidable – 320 mm

La laminadora eléctrica profesional SI320TR permite estirar masas de forma práctica y uniforme, facilitando la preparación de láminas para pasta fresca, pizza y piadina.

Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 y equipada con rodillos de acero inoxidable pulidos a espejo, permite regular el grosor de la masa mediante la apertura de los rodillos de 0 a 10 mm.

Dispone de una rueda para ajustar el grosor en el último paso y de un microinterruptor de seguridad en la cubierta protectora de los rodillos.

Características principales:

- Anchura de los rodillos: 320 mm.
- Rodillos de acero inoxidable pulidos a espejo.
- Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Apertura de los rodillos regulable de 0 a 10 mm.
- Alimentación trifásica.
- Dimensiones: 580 x 480 x 400 mm.
- Protección de los rodillos con microinterruptor de seguridad.

Nota: los cortadores de pasta no están incluidos.

3. Tolva para estantería de polipropileno – 24 litros

La tolva BIN2 es un práctico contenedor profesional diseñado para organizar y conservar ingredientes y materias primas dentro del obrador.

Fabricada en polipropileno, ofrece una capacidad de 24 litros y dispone de una abertura inferior con tapa abatible hacia arriba, que facilita la extracción del contenido.

Gracias a su estructura compacta, es ideal para mantener el orden y la comodidad en las zonas de preparación y almacenamiento.

Características principales:

- Capacidad: 24 litros.
- Material: polipropileno.
- Dimensiones: 470 x 300 x 450 mm.
- Tapa con apertura de abajo hacia arriba.
- Abertura: 200 x 170 mm.
- Incluye jarra de 500 ml.