

# AMASADORAS PLANETARIAS



B-5

MODELO B-5 - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 5 LITROS	540
MEDIDAS: 350x268x436	
POTENCIA: HP 0,30 Kw	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 20 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	

MODELO B-6-K - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 8 LITROS	740
MEDIDAS: 490x260x520	
POTENCIA: HP 0,30 Kw 0,315	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 27 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	



B-6-K



B-10-K

MODELO B-10-K	EUROS
PLANETARIA 10 LITROS	960
MEDIDAS: 435x370x630	
POTENCIA: 0,45 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 58 Kg	



B-20-K

MODELO B-20-K	EUROS
PLANETARIA 20 LITROS	1.280
MEDIDAS: 780x440x550	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 94 Kg	

MODELO B-30-K	EUROS
PLANETARIA 30 LITROS	1.760
MEDIDAS: 830x550x600	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 105 Kg	



B-20-K

**NOTA:**  
EN DOTACIÓN BATIDOR  
ESPÁTULA Y GANCHO

Máquinas realizadas con estructura de aluminio revestida de esmalte antirrayas que hace que sea muy fácil de limpiar. El aparato posee dispositivos de seguridad conformes a las Directivas Europeas (mandos de baja tensión, microinterruptores sobre la tapa y cubeta). La dotación prevé una serie de accesorios (batidor, espátula, gancho) que hacen que la máquina resulte muy versátil y que sea capaz de responder a las diferentes necesidades cuando se refiere a la producción de los diversos tipos de masa, como: pizza, pan, galletas, croissants, bollos de leche, petitschoux, bizcocho, pastaflores para tartas, merengues, purés, mayonesas, salsas, nata montada, etcétera. El aparato de regulación de velocidad ajusta las características de la máquina a los diversos tipos de masa. La bajada y la subida de la cuba o de los enseres y la colocación rápida de los accesorios permiten racionalizar lo mejor posible las operaciones de carga y descarga del aparato, con un ahorro considerable de tiempo para el operador.

B



**CASFRI**  
S. L.

**LAS AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL, LA MÁQUINA IDEAL PARA PIZZERÍAS, CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ETC.**



TF-10-M

**AMASADORAS ESTANDAR TF  
PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA**



TF-22-IF

Todas van equipadas con ROMPE-PASTA  
y los modelos TF/TR 17-22-33-42-53 con ruedas  
y temporizador. Monofásicas

**Motor trifásico bajo pedido.**



TR-33-IR

**TR - AMASADORAS CON CABEZA  
INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE**

LÍNEA DE PIZZERÍA, HORNOS - AMASADORAS

## AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL

### AMASADORAS ESTANDAR. TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-10-M	FIJA	MONOFÁSICA	975
TF-17-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.290
TF-22-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.490
TF-33-IF	FIJA	TRIFÁSICA	1.598

EL MODELO TF-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA  
EL MODELO TF-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA  
EL MODELO TF-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

### AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE - TR

MODELO	CUBA	ALIMENTACION	EUROS
TR-17-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	1.650
TR-22-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	1.765
TR-33-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	1.895
TR-42-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	2.050

EL MODELO TR-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA  
EL MODELO TR-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA  
EL MODELO TR-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA  
EL MODELO TR-42-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

### AMASADORAS DE VELOCIDAD VARIABLE, CONSULTAR

#### MOTOR TRIFÁSICO BAJO PEDIDO

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta.

- Motor trifásico con dos velocidades, BAJO PEDIDO
- Motor con voltajes especiales, BAJO PEDIDO
- Parte superior alzable y cuba extraíble en las versiones de 12 a 44 kg.
- Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TF10-M	TF17-IF TR17-IR	TF22-IF TR22-IR	TF33-IF TR33-IR	TR42-IR	
Peso de la masa	Kgr.	8	12	18	25	38	
Capacidad	lt.	10	17	22	33	42	
Masa por hora	kg.	30	48	70	100	140	
Diámetro de cuba	cm.	26	32	36	40	45	
Alimentación	vac	..... 230 1Ph 50 Hz - 400 3Ph 50 Hz .....					
Potencia total	KW	0,50	1,0	1,0	1,7	2	
W	368	736	736	1103		1471	
Potencia motor monofásico	(vac400)						
hp		0,50	1 hp	1 hp	1,7 hp	2 hp	
W	–	588/809	588/809	993/1397	1250/1839	1471/2206	
Potencia motor trifásico 2 veloc.	(vac230)						
hp	–	0,50	1	1	1,7	2	
Dim. máquina lxPxH	cm.	28x54x55	36x65x65	40x69x65	44x75x74	49x83x74	
Dim. embalaje lxPxH	cm.	34x60x58	40x70x63	48x75x63	47x80x72	52x83x72	
Volúmen	m <sup>3</sup>	0,18	0,23	0,27	0,31	0,35	
Peso neto	mod. TF	kg.	42	74	76	99	109
	mod. TR	kg.	–	90	93	122	131
Peso bruto	mod. TF	kg.	48	80	83	107	118
	mod. TR	kg.	–	96	102	131	140