

BATIDORA INDUSTRIAL ESPAÑOLA BE-20**CARACTERISTICAS**

- Voltaje: 220volts 50Hz
- Capacidad: 20lts
- Alto: 1152mm
- Ancho: 520mm
- Fondo: 733mm
- Peso: 89Kg
- Batidora Pastelera Industrial para grandes producciones y Uso Continuo
- Indicación de protecciones no activadas.
- RPM: 921 / 3817 rpm
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Bowl robusto y resistente.
- Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.
- Capacidad 6Kg de Harina
- Potencia: 900 watts
- Procedencia: ESPAÑA
- Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).
- Modelo de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.

- Provisto de protector de seguridad.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- El equipamiento estándar incluye un Bowl de acero inoxidable y tres útiles diferentes:
- Gancho amasador, de forma espiral, para toda clase de masas duras
- Paleta mezcladora, para masas blandas y de pastelería.