

BATIDORA INDUSTRIAL ESPAÑOLA BE-40**CARACTERISTICAS**

- Potencia: 1400 watts
- Ancho: 586mm
- Fondo: 777mm
- Modelo de pie.
- Peso: 124Kg
- RPM: 996 / 4080 rpm
- Batidora Pastelera Industrial para grandes producciones y Uso Continuo
- Paleta mezcladora, para masas blandas y de pastelería.
- Alto: 1202mm
- Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).
- Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Capacidad 12Kg de Harina
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Bowl robusto y resistente.

- Mantenimiento y reparación sencillos.
- Provisto de protector de seguridad.
- Voltaje: 220volts 50Hz
- Procedencia: ESPAÑA
- El equipamiento estándar incluye un Bowl de acero inoxidable y tres útiles diferentes:
- Gancho amasador, de forma espiral, para toda clase de masas duras
- Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.
- Capacidad: 40lts