

BATIDORA INDUSTRIAL ESPAÑOLA BE-30**CARACTERISTICAS**

- Alto: 1152mm
- Ancho: 528mm
- Fondo: 764mm
- Peso: 105Kg
- Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Provisto de protector de seguridad.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Pies en acero inoxidable.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Caldero robusto y resistente.
- Batidora Pastelera Industrial para grandes producciones y Uso Continuo
- 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.
- Variación electrónica de velocidad.
- Protección reforzada contra el agua.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- Modelo de pie.
- El equipamiento estándar incluye un caldero 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.
- Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.
- Voltaje: 220volts 50hz
- Procedencia: ESPAÑA
- Capacidad: 30lts
- Potencia: 1100 watts