

# Batidora Planetaria - Reforzada

## B20-F



- 20 litros
- Calidad industrial pesada
- Apto para uso intensivo
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

# CARACTERÍSTICAS

## B20-F

### EQUIPO COMPACTO DE ALTA PRODUCCIÓN

Permiten realizar con una sola máquina varias tareas a la hora de producir gracias a los distintos ganchos que posee para mezclar, amasar y batir cómo también por la selección de velocidades.

### DISEÑO ÓPTIMO

Su uso es sencillo y permite retirar el tacho para volcar la mezcla de forma simple. También es posible amasar pan utilizando hasta un 20% en modelos reforzados. Este equipo posee batea y accesorios (amasador, batidor y mezclador) en Acero Inoxidable.

### DISMINUCIÓN DE TIEMPOS DE PRODUCCIÓN

La batidora planetaria le permitirá bajar los tiempos de producción, disminuir las horas de personal, simplificar y automatizar procesos, aumentar la calidad de sus productos y mejorar la rentabilidad de su negocio.

- EQUIPO COMPACTO PARA PRODUCIR HOMOGENEAMENTE
- TRANSMISIÓN DEL MOTOR POR CORREA DENTADA
- INCLUYE BATIDOR, AMASADOR Y MEZCLADOR



# CARACTERÍSTICAS

## B20-F



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	4
<b>Capacidad de batea (Lts)</b>	20
<b>Velocidades (RPM)</b>	110 / 200 / 420
<b>Potencia (HP)</b>	1,5
<b>Tensión/Frecuencia (V/Hz)</b>	220 / 50
<b>Dimensiones (mm)</b>	520 x 630 x 960
<b>Peso (kgs)</b>	95

\* La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.