

# Batidora Planetaria - liviana

## B30-E



- 30 litros
- Calidad industrial profesional
- Apto para uso intensivo
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

# CARACTERÍSTICAS

## B30-E

### 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 el 10% de su capacidad en harina en modelos livianos. 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 CAJA DE ENGRANAJES**
- **INCLUYE BATIDOR, AMASADOR Y MEZCLADOR**



# CARACTERÍSTICAS

## B30-E



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	3
<b>Capacidad de batea (Lts)</b>	30
<b>Velocidades (RPM)</b>	94 / 165 / 386
<b>Potencia (HP)</b>	1,5
<b>Tensión/Frecuencia (V/Hz)</b>	220 / 50
<b>Dimensiones (mm)</b>	590 x 435 x 830 h
<b>Peso (kgs)</b>	100

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