

# Batidora Planetaria - reforzada

## B40-B



- 40 litros
- Calidad industrial profesional
- Variador de velocidad volumétrico
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

# CARACTERÍSTICAS

## B40-B

### 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

## B40-B



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	8
<b>Capacidad de batea (Lts)</b>	40
<b>Velocidades (RPM)</b>	65 / 102 / 296
<b>Potencia (HP)</b>	2,7
<b>Tensión/Frecuencia (V/Hz)</b>	380 / 50
<b>Dimensiones (mm)</b>	550 x 650 x 1060
<b>Peso (kgs)</b>	160

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