

# Batidora Planetaria - reforzada

## B60-B



- 60 litros
- Calidad industrial profesional
- Con carro extrae batea
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

# CARACTERÍSTICAS

## B60-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 CAJA DE ENGRANAJES
- INCLUYE BATIDOR, AMASADOR Y MEZCLADOR



# CARACTERÍSTICAS

## B60-B



<b>Capacidad máxima de harina (Kg)</b>	10
<b>Capacidad de batea (Lts)</b>	60
<b>Velocidades (RPM)</b>	74 / 141 / 277
<b>Potencia (HP)</b>	4
<b>Tensión/Frecuencia (V/Hz)</b>	380 / 50
<b>Dimensiones (mm)</b>	610 x 650 x 1360 h
<b>Peso (kgs)</b>	220

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