

BABYMAX

Es un equipo de recién lanzamiento de la serie "mini" de Hasborg. Es una solución perfecta principalmente para pequeñas confiterías o panaderías que desean ampliar su gama de productos, adaptable también para hoteles, tiendas y restaurantes. De tamaño pequeño con un funcionamiento sencillo e intuitivo, aun espacios estrechos puede tener una amplia producción.

UNA PEQUEÑA MÁQUINA, MUCHAS POSIBILIDADES

Con dimensiones pequeñas, fabrica grandes posibilidades como, merengues, muffins, lionesas de pasta choux, bizcochos, galletas de coco.

- Cubierta duradera y estable, fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Cabezal hermético que permite el trabajo con masas duras y semilíquidas.
- Sistema de elevación preciso de mesa por medio del excéntrico. La función sencilla y sin demoras.
- Cuenta con servicio de conexión remota con el cliente. Esta solución le brinda seguridad y respaldo por lo cual se puede diagnosticar y programar su máquina sin necesidad de visitarle.
- Cambio de boquillas, plástico o cobre.
- Impulsado por Mitsubishi Electric.
- Electrónica confiable y panel táctil sencillo con menú multilinguaje que permiten un manejo asequible y dan la posibilidad de introducir sus propias recetas y guardarlas en la tarjeta SD.
- Mayor rendimiento enfocado al producto final.
- Sensor de bandejas y regulación electrónica de movimiento.
- Mayor eficiencia energética.
- Rodillos de acero inoxidable estriados.

Algunos productos elaborados



BABYMAX 400

Dimensiones	690 (A) x 959 (L) x 740 (H) milímetros
Capacidad instalada	1,55 kW