

Modelo:
BP-60-G

Batidora Planetaria
60L



Características y beneficios

Función:

- Ideal para batir, mezclar y homogeneizar ingredientes.
- Cuenta con 3 velocidades de mezclado.
- Panel de control lateral para facilitar el uso del equipo.
- Cuenta con botón de paro para hacer alto total en ciclo de trabajo.

Material:

- Tazón y accesorios de trabajo de acero inoxidable.

Transmisión

- Sistema de engranaje que permite tener velocidades dinámicas.

Beneficios

- Patas antiderrapantes para una mayor seguridad y agarre.
- Fácil limpieza.
- Sistema de precisión para instalación de accesorios.
- Incluye 3 accesorios de trabajo (gancho, paleta y globo) para realizar diferentes consistencias de mezclas.

Mezclas de masa			Dimensiones			Peso neto
Capacidad	Máximo de harina	Mínimo de líquido	Frente	Fondo	Altura	
60L	25 Kg	55 % - 65%	30.4" (772 mm)	36.4" (925 mm)	63.2" (1605 mm)	965.62 Lb (438 kg)

Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

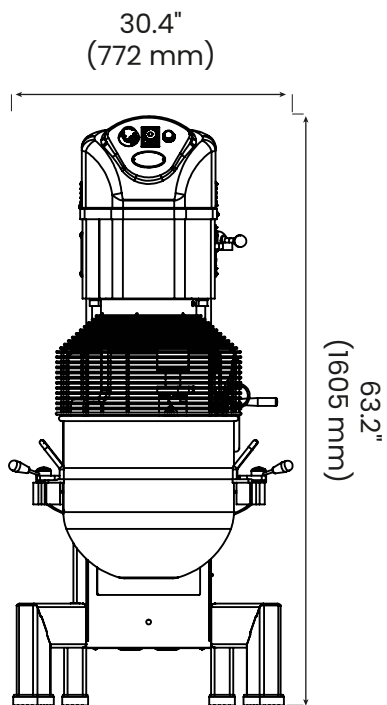
BP-60-G

Batidora Planetaria 60L

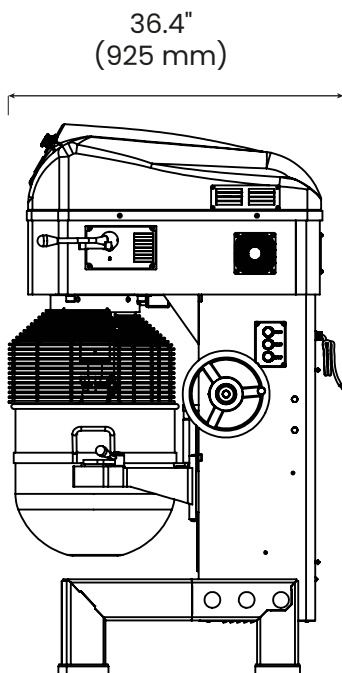


Vistas

Vista frontal



Vista lateral



Especificaciones


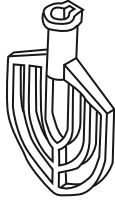
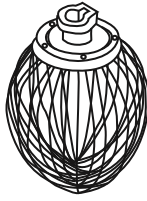
Especificaciones eléctricas

Tensión / Frecuencia	220 V / 60 Hz
Potencia	3 HP
Fases	3

Información del empaque

Dimensiones	F 41.7" (1060 mm)
	F 32.3" (820 mm)
	A 70" (1780 mm)
Peso bruto	1038.38 Lb (471 kg)

Accesorios

Gancho	Paleta	Globo
		
Tiempo máximo de trabajo		
30 min	20 min	15 min
Velocidad		
114 RPM	221 RPM	458 RPM
Ideal para mezclar		
Masa	Relleno Materia prima	Mantequilla Huevo