

Modelo:
BP-20-G**Batidora Planetaria**
20L

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	
20L	4 Kg	55 % - 65%	17.3" (440 mm)	20.9" (531 mm)	35" (890 mm)	143.3 Lb (65 kg)

Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

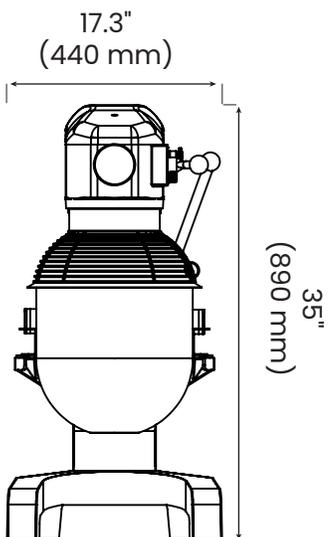
BP-20-G

Batidora Planetaria
20L

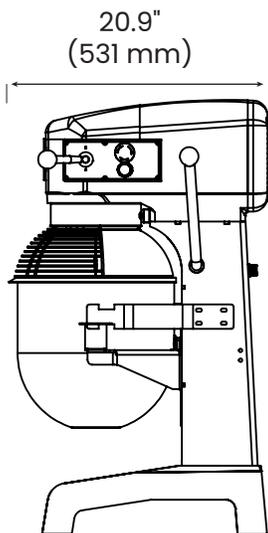


Vistas

Vista frontal



Vista lateral



Especificaciones

Especificaciones eléctricas

Tensión / Frecuencia	110 V / 60 Hz
Potencia	1 2/5 HP

Información del empaque

Dimensiones	F 24.8" (630 mm)
	F 21.65" (550 mm)
	A 40.55" (1030 mm)
Peso bruto	180.77 Lb (82 kg)

Accesorios

Gancho	Paleta	Globo
Tiempo máximo de trabajo		
30 min	20 min	15 min
Velocidad		
130 RPM	234 RPM	418 RPM
Ideal para mezclar		
Masa	Relleno Materia prima	Mantequilla Huevo