

Modelo:
BP-30-G**Batidora Planetaria**
30L

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	
30L	7 Kg	55 % - 65%	17.8" (452 mm)	24.5" (624 mm)	35.15" (893 mm)	167.55 Lb (76 kg)

Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

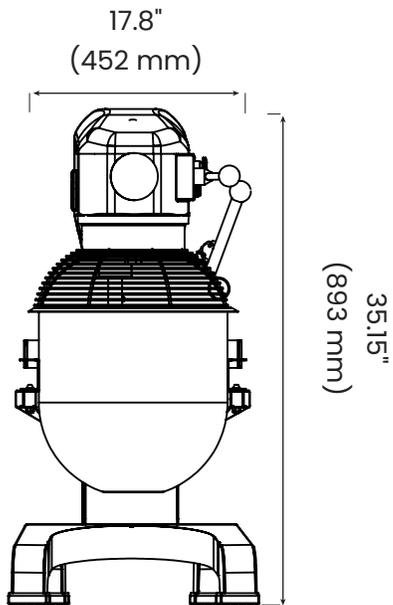
BP-30-G

Batidora Planetaria 30L

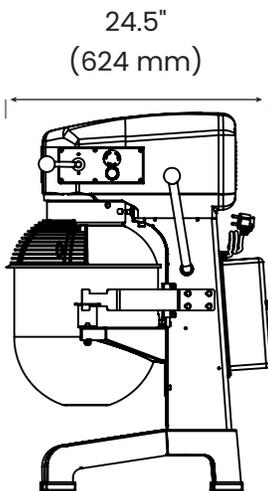


Vistas

Vista frontal



Vista lateral



Especificaciones

Especificaciones eléctricas

Tensión / Frecuencia	110 V / 60 Hz
Potencia	2 HP

Información del empaque

Dimensiones	F 26.4" (670 mm)
	F 23.2" (590 mm)
	A 41" (1040 mm)
Peso bruto	198.41 Lb (90 kg)

Accesorios

Gancho	Paleta	Globo
		
Tiempo máximo de trabajo		
30 min	20 min	15 min
Velocidad		
198 RPM	324 RPM	672 RPM
Ideal para mezclar		
Masa	Relleno Materia prima	Mantequilla Huevo