

## Linea: Batidoras industriales

### Referencia: BATIDORA SEMI INDUSTRIAL 7F



#### Usos principales:

- . Restaurantes
- . Panaderia
- . Reposteria
- . Hoteles
- . Cocinas industriales

#### Beneficios:

- . Diseñada para un trabajo liviano.
- . La batidora semi industrial te permite una mayor versatilidad para producir masas más o menos consistentes, según el tipo de repostería que quieras elaborar.
- . Una batidora semi industrial debe permitir trabajar con distintas velocidades. Así se podrán realizar recetas con la intensidad adecuada.

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	7F
Capacidad	7l (litros)
Temperatura de operación	0°C - 30°C
Tazón	Acero inoxidable
Motor	Motor de 0,5hp
Material de la carcasa	Metal y plastico
Mezcla de crema	1,2kg / cada minuto
Mezcla	0,5 - 0,7 Kg de harina
Potencia	280 W
Fuente de alimentación	110V / 60HZ
Velocidad	Velocidad variable de 80 a 680rpm
Voltaje	110V Monofásico
Accesorios	3 ( Pala, Globo, Gancho) Material: Acero
Peso neto	16kg
Dimensiones	40 x 24 x 43cm

Recomendación: (no se recomienda para mojar o amasar masas pesadas)