

Linea: BATIDORAS INDUSTRIALES

Referencia: 20F-G

Beneficios:

- Faciles de usar
- Multiplican la producción en menor tiempo
- Requieren de poco mantenimiento
- Mayor higiene en la elaboración de alimentos
- Ocupan poco espacio
- Mayor seguridad en el lugar de trabajo. Se previenen accidentes

Usos principales:

- Panaderias
- Restaurantes
- Reposterias
- Industria alimenticia

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	20F-G
Capacidad	20 Litros
Estructura	Estructura con pintura electroestática
Bowl	En acero inoxidable 304
Temperatura de operación	0°C-30°C
Capacidad de harina	5 Kg
Potencia	1,5hp
Velocidades	Tres velocidades (105, 180, 408 RPM)
Transmisión	Piñones
Accesorios	Globo, pala y gancho
Sensores de seguridad	Rejilla con parada de emergencia tras ser abierta cuando esta en uso
Corriente electrica	110V/ 60Hz
Peso neto / Peso con empaque	68 kg / 71kg
Dimensiones	60x50x90 cm
Dimensiones con empaque	63x49 x92 cm