



Batidora Planetaria Liviana

BL30B



- 30 Lts de capacidad
- Apto para uso intensivo
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

Características

BL30B

Equipo compacto de alta producción

Permiten realizar con una sola máquina varias tareas a la hora de producir gracias a los distintos ganchos que posee para mezclar, amasar y batir cómo también por la selección de velocidades.

Diseño óptimo

Su uso es sencillo y permite retirar el tacho para volcar la mezcla de forma simple. También es posible amasar pan utilizando hasta un 20% en modelos reforzados. Este equipo posee batea y accesorios (amasador, batidor y mezclador) en Acero Inoxidable.

Disminución de tiempos de producción

La batidora planetaria le permitirá bajar los tiempos de producción, disminuir las horas de personal, simplificar y automatizar procesos, aumentar la calidad de sus productos y mejorar la rentabilidad de su negocio.

- **Transmisión por correa**
- **Bowl Lift Limit**
- **3 Velocidades**
- **Incluye batidor de hilos, batidor plano y gancho amasador**
- **Batea de Acero Inoxidable**
- **Protección de sobrecarga**
- **Parada de emergencia**
- **1 Sensor de temperatura**
- **2 cortantes de masa**



Datos técnicos

BL30B



Volumen del bowl	30 Lts
Capacidad de masa	3 - 6 Kgs
Velocidades	110 / 200 / 420 Rpm
Voltaje	220 V / 50 Hz
Potencia	1.5 kW / 2 HP
Dimensiones equipo	510 x 470 x 910 h mm
Peso neto	74 Kgs
Peso bruto	104 Kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.