



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

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