

Batidora Planetaria Reforzadas

BR10B



- 10 lts de capacidad
- Capacidad industrial pesada
- Apto para uso intensivo
- Tres marchas de velocidades
- Bajo mantenimiento

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 el 10% de su capacidad en harina en modelos livianos, y 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.

- **Equipo compacto para producir homogéneamente**
- **Rejilla de protección con switch de seguridad**
- **Incluye batidor, amasador y mezclador**



Datos técnicos

BR10B



Capacidad máxima de harina	1 kgs
Capacidad de batea	10 lts
Velocidades	170 / 340 RPM
Voltaje	220 - 240 V / 50 Hz
Potencia	0,37 Kw / 0,5 Hp
Dimensiones	450 x 350 x 640 h mm
Peso	52 kgs

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