



## Batidora Planetaria Reforzada

---

# BR20B



- 20 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 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**
- **Transmisión del motor por caja de engranajes**
- **Incluye batidor, amasador y mezclador**



# Datos técnicos

BR20B



Capacidad máxima de harina	<b>4 kgs</b>
Capacidad de batea	<b>20 lts</b>
Velocidades	<b>3 velocidades</b>
Voltaje	<b>220 - 240 V / 50 Hz</b>
Potencia	<b>1.5 kW / 1.5 HP</b>
Dimensiones	<b>580 x 440 x 810 h mm</b>
Peso	<b>72 kgs</b>

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