



Brunetti®

Batidora Planetaria Reforzada

BR100B



- 100 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

BR100B



Capacidad máxima de harina	20 kgs
Capacidad de batea	100 lts
Velocidades	3 velocidades
Voltaje	380-400 V / 50 Hz
Potencia	4 kW / 5,3 HP
Dimensiones	800 x 750 x 1400 h mm
Peso	430 kgs

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