



Batidora Planetaria Reforzada

BR30B



- 30 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

BR30B



Capacidad máxima de harina	6 kgs
Capacidad de batea	30 lts
Velocidades	3 velocidades
Voltaje	230 V / 50 Hz
Potencia	1.5 kW / 2 HP
Dimensiones	580 x 440 x 890 h mm
Peso	84 kgs

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