BATIDORAS Y AMASADORAS PLANETARIA "Ib" serie BF Capacidad de 10, 20 y 25 Lts.

Las batidoras industriales "IB" serie BF son equipos de alta calidad. Con mas de 10 años en el mercado dan respaldo de la confiabilidad de este producto. La batidora industrial serie BF es capaz de amasar, batir y sobar todo tipo de harinas, mezclas ligeras, masa para tortas, cremas pasteleras, etc. La caja de transmisión por engranaje de tres velocidades con motor de alta durabilidad, controles de fácil acceso, base inferior abierta, pintura epoxi de alta resistencia y accesorios de fácil extracción. Botón de seguridad evita accidentes y/o lesiones en caso de necesitar un corte de energía en el sistema. Modelos sobremesa su diseño ha sido dispuesto de manera tal que las dimensiones sean propicias para su uso sobre la mesa de trabajo. Caja reductora de 3 velocidades. Motor de alta resistencia. Transmisión por engranaje (sin fin y engranaje de bronce) y tapa de transmisión sellada para mayor durabilidad. Mezclador y accesorios en acero inoxidable que no sólo generan rigidez a la pieza sino que también cumple con los estándares mundiales de sanidad.

Modelo	Capacidad Bowls	Capacidad Harina	Motor	Vel.	Velocidad Rpm. 1º 2º 3º	Energía	Peso	Dimensiones Ancho x Fondo x Alto
BAT-10E	10 Lts	2,5 Kg	3/4 Hp	3	177/293/576	110V / 60Hz / 1F	58 Kg	37 x 46 x 63 cm
BAT-20E	20 Lts	5 Kg	1,5Hp	3	236/380/554	110V / 60Hz / 1F	85 Kg	48 x 52 x 85 cm
BAT-25E	25 Lts	6 Kg	2 Hp	3	236/380/554	110V / 60Hz / 1F	98 Kg	60 x 54 x 90 cm

Avenida O`Higgins, Residencias Arboleda, Local Nº 1 – Nivel P.B. – Urb. Montalbán 1 – Caracas 1020
Telf.: (0212) 442.88.87 / 442.69.55 / 443.79.81
www.gastronomica.com.ve - ventas@gastronomica.com.ve