

BATIDORAS Y AMASADORAS PLANETARIA "Ib" Capacidad de 30 y 40 Lts.

Las batidoras industriales planetarias "IB" son equipos de alta calidad con más de 10 años en el mercado venezolano. Estas son capaces de amasar, batir y sobar todo tipo de harinas, mezclas ligeras, masa para tortas, cremas, etc. La caja de transmisión por correa, tres velocidades, motor de 1,75Hp (20 Lts) y 2 Hp (30 Lts), controles de fácil accesibilidad, base inferior abierta, pintura epoxi de alta resistencia y accesorios de fácil extracción. Mezclador y accesorios en acero inoxidable que no sólo generan rigidez a la pieza cumpliendo también con los estándares mundiales de sanidad. Botón de seguridad que reduce accidentes o lesiones en caso de necesitar un corte de energía en el sistema. Su diseño cómodo es ideal para panaderías y establecimientos donde el equipo esté cerca del lugar de preparación. Caja reductora de 3 velocidades. Motor de alta resistencia. Transmisión por engranaje y sin fin en bronce. Tapa de transmisión sellada para mayor durabilidad.

Modelo	Capacidad Bowls	Capacidad Harina	Motor	Vel.	Velocidad Rpm. 1º 2º 3º	Energía	Peso	Dimensiones Ancho x Fondo x Alto
BAT-30E	30 Lts	7,5 Kg	1,75 Hp	3	150/245/516	110V / 60Hz / 1F	165 Kg	65 x 52 x 106 cm
BAT-40E	40 Lts	9 Kg	2 Hp	3	120/187/520	110V / 60Hz / 1F	235 Kg	68 x 62 x 112 cm

