

BATIDORAS Y AMASADORAS PLANETARIA - Serie "BM"

Capacidad 20, 30, 40 y 50 Lts.

La batidora amasadora industrial serie "BM" es capaz de amasar, batir y sobar todo tipo de harinas, mezclas ligeras, masa para tortas, cremas pasteleras, etc. La caja de transmisión por correa de tres velocidades con motor de alta durabilidad, controles de fácil accesibilidad, base inferior abierta, pintura gris metálica de alta resistencia y accesorios de fácil extracción. Mezclador en aluminio y accesorios en acero inoxidable no sólo generan rigidez a la pieza sino que también cumple con los estándares mundiales de sanidad. Botón de seguridad reduce accidentes o lesiones al operario en caso de necesitar un corte de energía en el sistema. 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. Transmisión por polea y correa. Motor de alta resistencia.

Modelo	Capacidad Bowls	Capacidad Harina	Motor Hp	Vel.	Velocidad Rpm. 1º 2º 3º	Energía	Peso	Dimensiones Ancho x Fondo x Alto
BM-20	20 Lts	2,5 Kg	1/2 Hp	3	131/286/596	110V / 60Hz / 1F	95 Kg	45,6 x 51,6 x 85 cm
BM-30	30 Lts	3 Kg	1 Hp	3	116/211/441	110V / 60Hz / 1F	145 Kg	57,5 x 57,6 x 116,3 cm
BM-40	40 Lts	6 Kg	1,5 Hp	3	131/270/494	220V / 60Hz / 1F	180 Kg	65 x 63 x 111 cm
BM-50	50 Lts	7,5 Kg	1,75 Hp	3	118/243/446	220V / 60Hz / 1F	200 Kg	59 x 68 x 123 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