

BATIDORAS Y AMASADORAS PLANETARIA "Senzani"

Capacidad de 10, 20, 30, 40 y 50 Lts.

Las batidoras industriales planetarias "Senzani" son equipos de alta calidad, resistencia y versatilidad. Estas son capaces de amasar, batir y sobar todo tipo de harinas, mezclas ligeras, masa para tortas, cremas, etc. Potente caja de transmisión por correa de tres velocidades, controles de fácil acceso, 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. Su diseño cómodo es ideal para panaderías y establecimientos donde el equipo esté cerca del lugar de preparación. Caja moto-reductora de 3 velocidades. Motor de alta resistencia. Tapa de transmisión sellada para mayor durabilidad. Todos sus modelos están dotados con **2 Tazones**, garantizando funcionalidad al no detener los procesos hasta desocupar alguno de ellos.

Modelo	Capacidad Bowls	Capacidad Harina	Motor Kw	Vel.	Velocidad Rpm. 1º 2º 3º	Energía	Peso	Dimensiones Ancho x Fondo x Alto
PK-10	2 x 10 Lts	2 Kg	0,25 Kw	3	185/401/626	110V / 60Hz / 1F	59 Kg	45 x 50 x 68 cm
PK-20	2 x 20 Lts	3 Kg	0,375 Kw	3	150/316/505	110V / 60Hz / 1F	90 Kg	50 x 55 x 84 cm
PK-30	2 x 30 Lts	6 Kg	0,75 Kw	3	115/231/446	110V / 60Hz / 1F	150 Kg	63 x 63 x 106 cm
PK-40	2 x 40 Lts	9 Kg	1,125 Kw	3	115/231/446	110V / 60Hz / 1F	170 Kg	63 x 64 x 106 cm
PK-50	2 x 50 Lts	12 Kg	1,5 Kw	3	121/270/447	220V / 60Hz / 1F	200 Kg	65 x 66 x 108 cm

