

Batidoras planetarias

Ideal para batidos, cremas y masas blandas

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraíble de acero inox



Mod. B - 30 CT

Batidoras	PVP
B - 7	795 €
B - 10 CT	1.095 €
B - 20 CT	1.540 €
B - 30 CT	2.750 €



Mod. B-7



Mod. B - 10



Mod. B - 20

Incluye accesorios:



Batidor de Varillas para:

Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.



Paleta mezcladora para:

Genovesas, cremas, etc.



Gancho espiral para:

Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Batidoras planetarias

MODELO	B - 7	B - 10 CT	B - 20 CT	B - 30 CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3

* Masas con 60% de agua

Amasadora espiral

Especialmente ideadas para elaborar masas duras (pan, pizza, etc)



SP 20 H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 145.

Amasadora espiral

MODELO	SP 20 H	IF 33 2V
Dimensiones	380 x 690 x 730	440 x 830 x 720
Potencia (kw)	1,1	1,5
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	33
Capacidad kg/harina *	8	12
Capacidad kg/operación	18	25
Peso (kg)	70	100
Velocidades	1	2

* Masas con 45-50% de agua

Amasadoras	PVP
SP 20 H	1.280 €
IF 33 2V	1.795 €