

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 | 1.045 € |
| B - 20 CT | 1.495 € |
| B - 30 CT | 2.650 € |



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 155.

Amasadora espiral

| MODELO | SP 20 H | SP 30 H |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Dimensiones | 380 x 690 x 730 | 430 x 770 x 810 |
| Potencia (kw) | 0,75 | 0,85 |
| Voltaje (v) | 1 x 230 | 3 x 400 |
| Capacidad caldero (litros) | 20 | 30 |
| Capacidad kg/harina * | 9 | 10,5 |
| Capacidad kg/operación | 18 | 22 |
| Peso (kg) | 70 | 95 |
| Velocidades | 1 | 2 |

* Masas con 45-50% de agua

| Amasadoras | PVP |
|---------------|---------|
| SP 20 H | 1.240 € |
| SP 30 H | 1.630 € |