

Batidora Planetaria Reforzada

Serie BR



- 7 capacidades disponibles
- Incluye más de 4 accesorios
- Bowl y accesorios de Acero Inox.
- Velocidades ajustables

Características

Serie BR



Características:

Diseño y construcción: Fabricadas con materiales duraderos y de alta calidad como acero inoxidable y aleación de aluminio con tratamiento especial para cumplir con las normas higiénicas estatales. Sistema de movimiento planetario que garantiza mezclas homogéneas y eficientes. Diseño compacto y robusto, ideal para entornos exigentes.

Funciones y seguridad: Posee dos o tres velocidades ajustables para adaptarse a diferentes preparaciones. Protección contra sobrecarga para garantizar un funcionamiento seguro y prolongado. Interruptor de límite de elevación del bowl y malla protectora con espacio de entrada. Botón de parada de emergencia para máxima seguridad.

Capacidades disponibles: 10, 20, 30, 40, 50, 60 y 100 litros, para satisfacer necesidades desde pequeñas producciones hasta operaciones industriales.

Especificaciones técnicas destacadas: Potencias disponibles desde 0.3 kW hasta 4 kW según el modelo. Velocidades RPM optimizadas según el tamaño y capacidad de la máquina. Construcción ergonómica para fácil operación y limpieza.

Accesorios:

- 3 cabezales de batido estándar: batidor, mezclador y amasador.
- 1 o 2 cortantes (según el modelo) para tareas adicionales.
- Termómetro infrarrojo para monitorear la temperatura de la mezcla (según el modelo).
- Bowl Trolley para mayor comodidad (según modelo).
- Ruedas con freno facilitando el traslado (según modelo).



Usos y aplicaciones

Serie BR

Usos y aplicaciones:

La familia de Batidoras Planetarias Reforzadas Serie BR ha sido diseñada para ofrecer una mezcla intensiva y uniforme de harina, polvo y líquidos. Gracias a su sistema de movimiento planetario, garantiza una integración homogénea de los ingredientes. Su diseño robusto, facilidad de uso y alta eficiencia las hacen ideales para aplicaciones en:

- Panaderías y pastelerías.
- Hoteles y restaurantes.
- Fábricas de alimentos.

Monofásicas

Parámetros de rendimiento:

MODELO	BR10B	BR20B	BR30B
Volumen de bowl	10 L	20 L	30 L
Capacidad de amasado	1 Kg	2 - 4 Kg	3 - 6 Kg
Voltaje	220V / 50Hz	220V / 50Hz	220V / 50Hz
Potencia	0.37 kW / 0.5 HP	1.1 kW / 1.5 HP	1.5 kW / 2 HP
Transmisión	-	-	Correa

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

Datos técnicos

Serie BR

Funciones:

MODELO	BR10B	BR20B	BR30B
Velocidades	170 / 340 RPM	110 / 200 / 420 RPM	110 / 200 / 420 RPM
Sistema de elevación	Manija para subir/bajar el bowl con límite de altura	Manija para subir/bajar el bowl con límite de altura	Manija para subir/bajar el bowl con límite de altura
Parada de emergencia	SI	SI	SI
Malla protectora	SI	SI	SI
Protección sobrecarga motor	SI	SI	SI
Ruedas con freno	NO	NO	1 Set

Accesorios:

MODELO	BR10B	BR20B	BR30B
Batidor	1	1	1
Mezclador	1	1	1
Amasador	1	1	1
Cortante / Cornet	1	2	2
Termómetro infrarrojo	NO	1	1
Bowl trolley	NO	NO	NO

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

Datos técnicos

Serie BR

Dimensiones:

MODELO	BR10B	BR20B	BR30B
Peso equipo	47 Kg	70 Kg	84 Kg
Peso bruto	52 Kg	88 Kg	104 Kg
Dimensiones equipo	440 x 340 x 650 mm	510 x 460 x 830 mm	510 x 470 x 910 mm
Dimensiones packaging	530 x 420 x 780 mm	590 x 490 x 950 mm	590 x 490 x 1030 mm

Trifásicas:

Parámetros de rendimiento:

MODELO	BR40B	BR50B	BR60B	BR100B
Volumen de bowl	40 L	50 L	60 L	100 L
Capacidad de amasado	4 - 9 Kg	5 - 10 Kg	6 - 14 Kg	22 Kg
Voltaje	380V / 50Hz	380V / 50Hz	380V / 50Hz	380V / 50Hz
Potencia	2 kW / 2.6 HP	2 kW / 2.6 HP	3 kW / 4 HP	4 kW / 5.3 HP
Transmisión	Correa	Correa	Correa	Correa

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

Datos técnicos

Serie BR

Funciones:

MODELO	BR40B	BR50B	BR60B	BR100B
Velocidades	65/102/296 RPM	65/102/296 RPM	74/141/277 RPM	74/141/277 RPM
Sistema de elevación	Manija para subir y bajar el bowl con límite de altura			
Parada de emergencia	SI	SI	SI	SI
Malla protectora	SI	SI	SI	SI
Protección sobrecarga motor	SI	SI	SI	SI
Ruedas con freno	1 Set	NO	NO	NO

Accesorios:

MODELO	BR40B	BR50B	BR60B	BR100B
Batidor	1	1	1	1
Mezclador	1	1	1	1
Amasador	1	1	1	1
Cortante / Cornet	2	2	2	2
Termómetro infrarrojo	1	1	1	1
Bowl trolley	NO	1	1	1

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

Datos técnicos

Serie BR

Dimensiones:

MODELO	BR40B	BR50B	BR60B	BR100B
Peso equipo	120 Kg	140 Kg	310 Kg	390 Kg
Peso bruto	150 Kg	170 Kg	345 Kg	405 Kg
Dimensiones equipo	610x580x1040mm	660x600x1140mm	800x640x1330mm	800x750x1400mm
Dimensiones packaging	720x650x1200mm	720x660x1300mm	860x740x1430mm	950x790x1630mm

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*