

Batidora Planetaria Pesada

BP30B



- Rendimiento constante
- Transmisión por engranaje
- Bowl y accesorios de Acero Inox.
- Tres velocidades ajustables

Características

BP30B



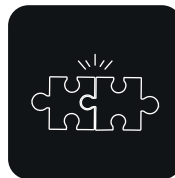
Acero inox



Velocidad ajustable



Transmisión por engranajes



Piezas de fácil extracción



Fácil limpieza



Portátil

Características:

Transmisión por engranajes: La batidora planetaria BP30B cuenta con un sistema de transmisión por engranajes, que ofrece mayor durabilidad, precisión y eficiencia en comparación con los sistemas de correa. Esto garantiza:

- **Rendimiento Constante:** Mantiene una potencia y velocidad estables, incluso con cargas pesadas.
- **Longevidad:** Los engranajes son más robustos y duraderos, reduciendo las necesidades de mantenimiento a largo plazo.
- **Eficiencia:** Permite ajustes de velocidad precisos para optimizar las tareas de mezclado, amasado y batido.

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 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.

Accesorios:

- 3 cabezales de batido estándar: batidor, mezclador y amasador.
- 2 cortantes para tareas adicionales.
- Termómetro infrarrojo para monitorear la temperatura de la mezcla.
- Ruedas con freno facilitando el traslado.



Usos y aplicaciones

BP30B

Usos y aplicaciones:

La Batiadora Planetaria BP30B 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.

Datos técnicos

BP30B

Parámetros de rendimiento:

MODELO	BP30B
Volumen de bowl	30 L
Capacidad de amasado	3 - 8 Kg
Voltaje	220V / 50Hz
Potencia	1.5 kW / 2 HP
Transmisión	Engranajes

Funciones:

MODELO	BP30B
Velocidades	110 / 200 / 420 RPM
Sistema de elevación	Manija para subir/bajar el bowl con límite de altura
Parada de emergencia	SI
Malla protectora	SI
Protección sobrecarga motor	SI
Ruedas con freno	1 Set

*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

BP30B

Accesorios:

MODELO	BP30B
Batidor	1
Mezclador	1
Amasador	1
Cortante / Cornet	2
Termómetro infrarrojo	1
Bowl trolley	NO

Dimensiones:

MODELO	BP30B
Peso equipo	100 Kg
Peso bruto	120 Kg
Dimensiones equipo	560 x 490 x 960 mm
Dimensiones packaging	590 x 590 x 1030 mm

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