

BATIDORA PLANETARIA

MODELOS B2 | B4

BENEFICIOS

Tu mejor opción para el uso on panaderías, postelerías, restaurante. Podrás elaborar:

- Pastelos
- Cup cokes
- Hot cokes
- Crema batida
- Pan dulce o salado
- Waffles
- Bases para pizza
- Baguetta
- y más...

Velocidades - Cuenta con 3 velocidades que te permitirán elegir distintos modos de trabajo: V1 velocidad baja (gancho) para amasar, V2 velocidad media (poleta) para mezclar y V3 velocidad alta (globo) para batir.

Movimiento planetaria - El giro de los accesorios es sobre su propio eje rotatorio.

Roja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.

Planca de elevación - Para deslizar el tazón sin mayor esfuerzo.

Cuenta con 1 año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

Mayor agarre de la maza

Mejor aireación de los batidos

Mayor torque en el motor



VELOCIDADES



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



Gancho
amasador



Gancho
amasador



Gancho
amasador

MODELO	B2	B4
Potencia	1.5 HP (1.1 kW)	3 HP (2.2 kW)
Capacidad del tazón	20 litros	40 litros
Capacidad de amasado	6 kg	10 kg
RPM	110/ 220/ 420 min	
Material del tazón	Acero Inoxidable	
Voltaje	110 V / 60 Hz	