



BATIDORA B20G

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

TAIWAN

REFERENCIA:

SKU: 11230001

FUNCIÓN:

Máquina que permite mezclar y homogeneizar productos de repostería como pasteles, muffins, merengones, etc...

CARACTERÍSTICAS:

- Estandarización de proceso de mezcla.
- Velocidad variable, eficiente, rápida, económica y silenciosa.
- Provista de la artesa y tres implementos agitadores.
- Desplazamiento vertical de la tolva.
- Accesorios incluidos: Bowl, pala, gancho y globo.



NOTA:

Es importante notar que la capacidad total para estos equipos está dada de acuerdo a la densidad de la mezcla.



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 490 mm

Largo: 540 mm

Alto: 780 mm

PESO:

83 Kg.

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásica.

WATTS:

1100 Watts.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad del bowl: 20 L (agua)

Velocidad de mezclado	
Globo (r.p.m)	548
Pala (r.p.m)	376
Gancho (r.p.m)	208