

BATIDORA SM-5L



MARCA:

Sinmag

PROCEDENCIA:

Taiwán

FUNCIÓN:

Batidora usada en cocinas caseras y en pequeños negocios de repostería.

Con cambio de velocidad continuo.

CARACTERÍSTICAS:

Estandarización de proceso de mezcla.
Disminución de tiempos de mezclado frente al sistema manual.

Ocupa poco espacio.

Cambio de velocidad continuo.

Control de graduación de 10 velocidades.

Tazón extraíble en acero inoxidable.

Es importante notar que la capacidad total para estos equipos está dada de acuerdo a la densidad del agua, para obtener la capacidad real tenga en cuenta la densidad del batido.

CAPACIDAD:

5L

VELOCIDAD DE AJITACIÓN:

0 - 300 rpm

POTENCIA:

0.18 Kw

VOLTIOS:

220V

POTENCIA ELÉCTRICA:

Monofásico

DIMENSIONES:

234 x 389 x 400 (A x L x H)

PESO:

12 Kg.

ACCESORIOS ESTÁNDAR:

Recipiente

Pala

Gancho

Globo



OPCIONALES:

Rejilla de seguridad.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com