

BATIDORA SINMAG SM-401

MARCA:

SINMAG

PROCEDENCIA:

TAIWAN

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.
- 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.



DIMENSIONES:

Ancho: 620 mm

Largo: 670 mm

Alto: 1000 mm

PESO:

170 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz.

WATTS:

750 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad del bowl:

40 L

Velocidad de mezcla:

120/239/464 rpm