BATIDORA B10G

MARCA:

CI TALSA

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.
- 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.

DIMENSIONES:

Ancho: 450 mm
Largo: 470 mm
Alto: 600 mm

PESO:

58 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásica

WATTS:

600 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad del bowl: 10 L (agua)

Velocidad de mezclado	
Globo (r.p.m)	508
Pala (r.p.m)	258
Gancho (r.p.m)	156

FECHA: ABRIL 2023 V-01