

Amasadoras/Batidoras/Mezcladoras Tracción por Engranaje Planetarias CE



HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios



Modelo P.V.P.
BM-5..... 697 €



Modelo P.V.P.
BM-8..... 895 €



Cuadro de mandos



Tracción engranaje

Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión de engranajes en acero resistente al calor y motor de 1HP y 10 velocidades variables.



Modelo P.V.P.
BM-11..... 1.614 €

Características:

Temporizador digital Mod. BM-8 o con reloj y posición continua.

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero a 3 velocidades.

Doble microinterruptor de seguridad.

Caldero inoxidable con asas de fácil manejo.

Provistas de gancho, paleta y mezcladora.

Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.

EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA



Gancho amasador: Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissants, etc.



Paleta mezcladora: Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

MODELO	BM-5	BM-8	BM-11
Medidas (mm)*	385x330x452	470x360x660	450x410x730
Capacidad (l.)	4,5	7,2	10
Potencia (HP)	1/6	1/4	1/3
Peso (Kg.)	16	29	65
3 vel. r.p.m.	variable (180-640)	132.284.590	106.196.358
Accesorios mod. C	-	-	-
Timer (estandar)	No	Si	Si
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

*Fondo x Ancho x Alto

