



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- ✓ Herramientas de acero inoxidable:
- ✓ Gran robustez.
- ✓ Aptas para lavavajillas para una fácil limpieza.
- ✓ Nuevo teclado con pantalla:
- ✓ Altamente intuitivo.
- ✓ Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- ✓ 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, customizables.
- ✓ Visualización intuitiva de la información.
- ✓ Indicación de alarmas en la pantalla.
- ✓ Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

INCLUIDO

- ✓ Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

OPCIONAL

- ☐ Toma de accesorios.
- ☐ Columna de acero inoxidable.
- ☐ Equipo de reducción de 10 l.
- ☐ Carro para transportar el caldero.
- ☐ Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l
Dimensiones del caldero: 333 mm x 296 mm
Capacidad en harina (50% agua): 6 kg
Temporizador (min-max): 0' - 99'
Velocidad herramienta: 95 - 392 rpm
Velocidad planetario: 42 - 175 rpm
Potencia total: 900 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 520 mm
- ✓ Fondo: 733 mm
- ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 84.9 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 595 x 820 x 1200 mm
- Peso bruto: 101 kg



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- ✓ Herramientas de acero inoxidable:
- ✓ Gran robustez.
- ✓ Aptas para lavavajillas para una fácil limpieza.
- ✓ Nuevo teclado con pantalla:
- ✓ Altamente intuitivo.
- ✓ Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- ✓ 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, personalizables.
- ✓ Visualización intuitiva de la información.
- ✓ Indicación de alarmas en la pantalla.
- ✓ Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

INCLUIDO

- ✓ Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

OPCIONAL

- ☐ Toma de accesorios.
- ☐ Columna de acero inoxidable.
- ☐ Equipo de reducción de 10 l.
- ☐ Carro para transportar el caldero.
- ☐ Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l
Dimensiones del caldero: 333 mm x 296 mm
Capacidad en harina (50% agua): 6 kg
Temporizador (min-max): 0' - 99'
Velocidad herramienta: 95 - 392 rpm
Velocidad planetario: 42 - 175 rpm
Potencia total: 900 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 520 mm
- ✓ Fondo: 733 mm
- ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 86.6 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 595 x 820 x 1200 mm
- Peso bruto: 110 kg



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- ✓ Herramientas de acero inoxidable:
- ✓ Gran robustez.
- ✓ Aptas para lavavajillas para una fácil limpieza.
- ✓ Nuevo teclado con pantalla:
- ✓ Altamente intuitivo.
- ✓ Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- ✓ 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, personalizables.
- ✓ Visualización intuitiva de la información.
- ✓ Indicación de alarmas en la pantalla.
- ✓ Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microinterruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

INCLUIDO

- ✓ Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

OPCIONAL

- ☐ Toma de accesorios.
- ☐ Columna de acero inoxidable.
- ☐ Equipo de reducción de 10 l.
- ☐ Carro para transportar el caldero.
- ☐ Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l
Dimensiones del caldero: 333 mm x 296 mm
Capacidad en harina (50% agua): 6 kg
Temporizador (min-max): 0' - 99'
Velocidad herramienta: 95 - 392 rpm
Velocidad planetario: 42 - 175 rpm
Potencia total: 900 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 520 mm
- ✓ Fondo: 733 mm
- ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 84.9 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 595 x 820 x 1200 mm
- Peso bruto: 101 kg