

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

Batidora 15L

Control Digital



> DESCRIPCIÓN

La Batidora Planetaria 15L es indispensable para toda pastelería, panadería y cocina. Permite varias funciones tales como batir o mezclar

> CARACTERÍSTICAS

- Está fabricada con chapas de acero al carbono ASTM A36, pintado con base de epoxica y esmalte poliuretano o electrostática.
- El tazón y los alambres del espumante están fabricados en aceros inoxidables AISI 304, el batidor plano(paleta), es de una aleación especial de duraluminio.
- Dispone de una canastilla de seguridad fabricado en acero inoxidable AISI 304, para proteger al operario contra accidentes y ofrece visibilidad al batido.
- Incluye una tolva vertedora para el suministro de ingredientes incluso si la maquina está en funcionamiento.
- El sistema de transmisión es a través de poleas con correas y cabezal planetario para el giro del accesorio.
- Fijación de taza mediante sistema de brazos y palanca de fácil manipulación.

- Cuenta con motor trifásico que mediante un variador electrónico de velocidad permite alimentación monofásica.
- La tapa superior es de fibra de vidrio.

> FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Control de mando digital amigable con el usuario, con dos opciones de operación:

Manual y Automático:

En la opción automático cuenta con 9 niveles de velocidad y un temporizador 0-99 minutos



> ACCESORIOS



Espumante



Paleta

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	15 L
Capacidad en harina	3 Kg
Fase	Monofásico
Potencia de motor	0.75 kW
Tensión eléctrica	220V
Corriente consumida	3.41 Amp
Variador de velocidad	Electrónico
Frecuencia	50/60 Hz
Velocidad de accesorios	Min 65 rpm Max 220 rpm

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.50 m	1 m	0.85 m	90 kg

NOTA:

Las Batidoras 15L con control digital, cumplen con la normativa de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Batidora 15L son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

