

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

Batidora 60L



> DESCRIPCIÓN

La Batidora Planetaria 60Les 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.
- Incluye un coche porta taza.

> RENDIMIENTO

- Adecuado para grandes cantidades de producción
- Incluye coche transportador que facilita la carga y descarga de la taza.
- De fácil manejo y óptimo rendimiento
- Sistema de variador de velocidad eficiente y silenciosa
- Dispone de 7 niveles de velocidad para diferentes necesidades de producción.

> ACCESORIOS



Espumante



Paleta



Coche Porta taza

> FUNCIONES DE CONTROL

- Controladores montados en la parte frontal de la tapa superior
- Selector de encendido y apagado
- Selector de velocidad (potenciómetro)
- Botón parada de emergencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	60 L
Capacidad de harina	12 kg
Fase	Trifásico
Potencia de motor	1.5 kW
Tensión eléctrica	220 - 380 (± 5%)
Corriente consumida	3.94 Amp
Variador de velocidad	Electrónico
Frecuencia	50/60 Hz
Velocidad de accesorios	Min 65 rpm Max 180 rpm

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.60 m	1.29 m	1.0 m	200 kg

NOTA:

Las Batidoras 60L, cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Para otras tensiones a pedido como en 440 V

Si el uso y el mantenimiento de las Batidoras 60L son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

