



BATIDORAS

SERIE BAT 15 / 20 / 30 / 40 - MONOFÁSICAS // TRIFÁSICAS

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

Más 2 velocidades trifásica - consultar.



725
385
670

BAT 20



SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **BAT** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****



MÁXIMA SEGURIDAD

Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.

	BAT 15	BAT 20	BAT 30	BAT 40
DIMENS. (LXPXH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 820 x 850 mm
PESO PASTA	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
CAPACIDAD	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
MASA POR HORA	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
DIÁMETRO CUBA	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
ALIMENTACIÓN	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
POTENCIA(MON/TRIF)	0,75Kw - 1HP	0,75Kw - 1HP	1,1Kw - 1.5HP	1,1Kw - 1.5HP

