



BATIDORAS

SERIE BAT - UP 15 / 20 / 30 / 40 - MONOFÁSICA // TRIFÁSICA

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.

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.

El cabezal es abatible y la cuba extraíble para facilitar la manipulación de la masa.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

Más 2 velocidades trifásica - consultar.



BAT-UP 30

810
435
750



SENCILLEZ Y POTENCIA

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

	BAT-UP 15	BAT-UP 20	BAT-UP 30	BAT-UP 40
DIMENS. (LXPXH)	390x 670 x 735 mm	390 x 670 x 735 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 815 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	102 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