

BATEDEIRA 40L



DADOS TÉCNICOS	
Código	044BRE126GC / 044BRE136GC
Potência	1,50kW
Alimentação Elétrica	Trifásica
Tensão	220V 60Hz
Corrente	6,0A
Capacidade	40L de massa leve
Altura	1630mm (1,63m)
Largura	720mm (0,72m)
Profundidade	870mm (0,87m)
Peso	260kg

ROTAÇÕES	
Marcha	Batedor
Primeira	160 rpm
Segunda	300 rpm
Terceira	420 rpm

SOBRE O EQUIPAMENTO:

- Ideal para misturar massas líquidas, leves e pastosas como bolos e produtos de confeitaria;
- Possui três velocidades de mistura onde o confeitoiro possa selecionar;
- Construção da estrutura em aço fundido com pintura epóxi cinza de alta resistência;
- Baixo consumo de energia elétrica;

- Tacho em aço inoxidável com possibilidade de remoção;
- Facilidade para limpeza do equipamento;
- Facilidade na operação do equipamento;
- Equipamento adequado a NR-12 com laudo e ART.

DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA:

- Batedores que se movimentam próximo ao tacho, proporcionando massas com boa qualidade de mistura;
- Funcionamento com segurança ao operador com as proteções monitoradas;
- Botão de emergência de fácil acesso para bloqueio do equipamento;
- Pintura de alta resistência em epóxi;
- Equipamento silencioso devido a transmissão por correias;
- Tacho em aço inox AISI 304 que proporciona maior higienização e segurança alimentar.

Acessórios inclusos no equipamento:

- Um batedor gancho;
- Um batedor globo aramado;
- Um batedor raquete;
- Um tacho;
- Uma base em inox.