



BATEDEIRA 40 LITROS

Elétrico 

DADOS TÉCNICOS

TENSÃO (V)	220
ALIMENTAÇÃO	MONOFÁSICA
POTÊNCIA (kW)	2,2
FREQUÊNCIA (Hz)	60
CORRENTE NOMINAL (A)	10A
DISJUNTOR (A)	16
CONECTOR / TOMADA (A)	20

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO	1,48 x 0,75 x 0,93	207
DIMENSÃO EMBALAGEM	1,70 x 0,75 x 1,10	40

PERFECTA

Tipo de mistura	Batedor	Quantidade total de mistura
Claras em neve	Globo	6 Litros
Merengue		10 Litros
Massas de bolo		15 kg
Massa amanteigada	Raquete	15 kg
Massas de bolo		18 kg
Massas de pão (55% de hidratação) *	Gancho	8 kg

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

- Ideal para misturar massas panificáveis, bolos e demais produtos de confeitaria;
- Possui 12 velocidades, permitindo maior precisão no preparo das receitas;
- Excelente desempenho para pequenas quantidades de mistura;
- Batedores que atuam próximos ao tachô, garantindo melhor homogeneização da massa;
- Equipamento silencioso, devido ao sistema de transmissão por correias;
- Baixo consumo de energia elétrica;
- Funcionamento condicionado ao fechamento da proteção do tachô, conforme NR-12;
- Sensores magnéticos que monitoram a abertura da proteção e a retirada do tachô, promovendo parada imediata do equipamento;
- Botão de emergência de fácil acesso para bloqueio imediato;
- Botão de rearme que impede o acionamento involuntário do equipamento, conforme NR-12;
- Equipamento monofásico.

CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Estrutura robusta com pintura epóxi de alta resistência;
- Tachô removível em aço inoxidável, facilitando a limpeza;
- Superfícies em contato com o alimento produzidas em materiais atóxicos, garantindo maior higienização e segurança alimentar;

PERFECTA

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ®
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos

HOBART

VULCAN

ecomax™

PERFECTA

BAXTER

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

- Capacidade para até **8 kg de massa** de pão ou **15 kg de massa** de bolo.

ACESSÓRIOS INCLUSOS

- Carro para transporte do tacho.
- Tacho
- Batedor Globo, Gancho e Raquete.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

PERFECTA

VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL

São Paulo e Interior:

(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:

(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ®
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos

