

Batidoras y Amasadoras



Planetary Mixers

Modelo	CPM-8	CPM-20	CPM-30
Aplicación	Batidora de uso comercial e industrial ligero. Capacidad media para pequeñas panaderías y restaurantes	Batidora de uso industrial. Especial para panaderías y restaurantes que fabrican su propio pan	Batidora de uso industrial. Especial para panaderías y restaurantes que fabrican su propio pan
Construcción de Utensilios y Tazón	Acero Inoxidable Incluye Mezclador, Amasador y Batidor	Acero Inoxidable Incluye Mezclador, Amasador y Batidor	Acero Inoxidable Incluye Mezclador, Amasador y Batidor
Capacidad de Tazón	8 lt.	20 lt.	30 lt.
Capacidad Kilos de Harina	0.6 kg.	5 kg.	7 kg.
Voltaje y frecuencia	110 V, 60 Hz	110 V, 60 Hz	110 V, 60 Hz
Motor	1/2 HP	1 HP	1 1/2 HP
Corriente	3.0 A	6.0 A	8.6 A
Consumo energético	400 W	750 W	1100 W
Medidas	400 x 250 x 430 mm	415 x 540 x 763 mm	435 x 590 x 830 mm
Peso	20 Kg.	100 Kg.	121 Kg.

amasadoras



Spiral Mixers

Modelo	CSM-60	CSM-80
Aplicación	Amasadora de Uso Industrial Pesado. Especial para Panaderías de Alto Volumen	Amasadora de Uso Industrial Pesado. Especial para Panaderías de Alto Volumen
Construcción de Utensilios	Acero Inoxidable Incluye Amasador	Acero Inoxidable Incluye Amasador
Capacidad de Tazón	60 lt.	80 lt.
Capacidad Kilos de Harina	25 Kg.	32 Kg.
Voltaje y frecuencia	220 V/380 V, 60 Hz	380 V, 60 Hz
Motor	3 3/4 HP	4 1/2 HP
Corriente	12.7A	15A
Consumo Energético	1600 W	2200 W
Medidas	1040 x 580 x 1050 mm	1050 x 600 x 1260 mm
Peso	230 Kg.	380 Kg.

BATIDORAS



MODELO
B-7



MODELO
B-10



MODELO
B-20



MODELO
B-30

- Gran capacidad
- Fácil de usar
- Fácil de limpiar
- Gran duración
- Control de velocidades
- Guarda de protección

3 diferentes accesorios



Globo



Gancho



Paleta



Ideal para Batir, Amasar y Mezclar.

En Restaurantes, Comedores industriales, Pastelerías,
Salones de eventos, Negocios que realizan banquetes.

BATIDORAS BLAZER

Modelo	B-7	B-10	B-20	B-30
Peso (kg)	18	70	110	180
Capacidad Tazón (litros)	7	10	20	30
Capacidad Harina (kg)	3	6	10	15
Voltaje (volts)	110/60 Hz	110/60 Hz	110/60 Hz	110/60 Hz
Potencia (Kw)	0.30	0.37	1.1	1.5
Velocidades	Velocidad de velocidad	3	3	3



DURABILIDAD

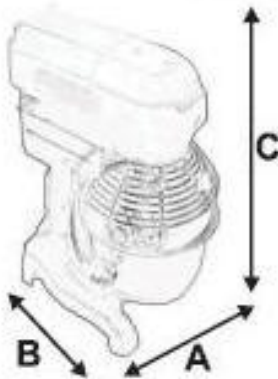
Por estar fabricado con materiales de alta resistencia.

HIGIÉNICA

Por contar con tazón de acero inoxidable y accesorios muy fáciles de limpiar.

GRAN CAPACIDAD.

Permite preparar grandes cantidades de producto por contar con tazones de 7, 10, 20 y 30 litros dependiendo del modelo.



MODELO	B-7	B-10	B-20	B-30
A (Frente)	24 cm	38 cm	60 cm	60 cm
B (Fondo)	22 cm	42 cm	60 cm	70 cm
C (Alto)	40 cm	75 cm	78 cm	116 cm



CONTROL DE VELOCIDADES

Que le permite elegir modos diferentes de trabajo dependiendo el producto que se está preparando.



Globo Gancho Paleta



GUARDA DE SEGURIDAD

Si abre la guarda mientras está operando el equipo, éste se apaga en automático, disminuyendo considerablemente el riesgo de accidentes por golpes o atrapamientos.

(Modelos B-10, B-20, B-30)

MULTIFUNCIONAL

Sus accesorios se pueden usar en las 3 velocidades para batir, mezclar o amasar, logrando una rápida preparación de los alimentos.

Distribuido por:

Toda información está sujeta a cambios sin previo aviso