

BATIDORA MEZCLADORA

BEATER MIXER

MODELOS · MODELS BE 50 – BE 400

- ▣ Variador electrónico de velocidad.
- ▣ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ▣ Provista de protector de seguridad.
- ▣ Doble microinterruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ▣ El equipamiento estándar incluye un caldero de acero inoxidable y tres útiles diferentes:
 - Gancho amasador en espiral, para toda clase de masas duras.
 - Paleta mezcladora, para masas blandas y de pastelería.
 - Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.
- ▣ Aviso acústico al final del ciclo.
- ▣ Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ▣ Protección reforzada contra el agua.
- ▣ Pies en acero inoxidable.

- ▣ Electronic speed control.
- ▣ Lever operated bowl lift.
- ▣ Equipped with a safety guard.
- ▣ Double microswitch for bowl position and safety guard.
- ▣ The standard equipment consists of one stainless bowl and three tools:
 - Spiral Hook for heavy dough.
 - Beater spatula for soft dough.
 - Balloon whisk.
- ▣ Double microswitch for bowl position and safety guard.
- ▣ Acoustic alarm at end of cycle.
- ▣ 0-30 min. electronic timer and continuous operation option.
- ▣ Reinforced waterproofing system.
- ▣ Stainless steel feet.



Mod.: BE

BATIDORA MEZCLADORA	BEATER MIXER	BE 50	BE 100	BE 200	BE 300	BE 400
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)					
Ancho	Width	310	410	520	528	586
Fondo	Depth	382	523	733	764	777
Alto	Height	537	688	1152	1152	1202
Capacidad (l)	Capacity (l)	5	10	20	30	40
Capacidad de harina (kg)	Flour capacity (kg)	1,5	3	6	9	12
Temporizador (min)	Timer (min)	-			0-30	
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)				230 - II	
Potencia (W)	Power (W)	250	550 / 750	900	1100	1400
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	15,8	44	89	105	124