

Batidora industrial de 20 litros.

Batidora industrial de 20 litros.

Modelo: BM20



Batidora industrial de 20 litros marca IBoia

Las batidoras industriales IBOIA son equipos de alta calidad. Con mas de 10 años en el mercado dan respaldo de la confiabilidad de este producto. La batidora industrial serie BM es capaz de amasar, batir y sobar todo tipo de harinas, mezclas ligeras, masa para tortas, cremas pasteleras, etc. La caja de transmisión por correa, tres y cuatro velocidades, motor de alta durabilidad, controles de fácil accesibilidad, base inferior abierta, pintura gris metálica de alta resistencia y accesorios de fácil extracción.

- **Mezclador y accesorios en aluminio** - que no sólo generan rigidez a la pieza sino que también cumple con los estándares mundiales de sanidad.

- **Botón de seguridad** - su botón de seguridad reduce accidentes y/o lesiones en caso de necesitar un corte de energía en el sistema.

- **Modelo sobremesa** - su diseño ha sido dispuesto de manera tal que las dimensiones sean propicias para su uso sobre la mesa de trabajo.

- **Caja reductora de 3 velocidades** - 131rpm en la velocidad mas baja, 286rpm en la velocidad media y 596rpm en la velocidad alta.

- **Transmisión por polea y correa.**

- **Motor de alta resistencia de 1/2HP.**

Amasadora Industrial (conexión eléctrica)

108-130V/60hz/1 ph

Motor de la transmisión:

Capacidad nominal: 1/2HP

Capacidad del bowl:

Capacidad nominal: 20 litros.

Capacidad de carga recomendada:

Capacidad recomendada: 2,5kg de harina.

Consumo máximo:

Modelo BM20: 0,375Kw/h

Dimensiones:

Alto: 85cm

Ancho: 37,5cm

Profundidad: 51,6cm

