

Batidora Industrial 60 Lts Trifásica

Codigo: FAVB60F



Características del artefacto

- Transmisión por engranaje.
- Fabricada en hierro fundido.
- Bowl de acero inoxidable.
- Color beige.
- Tipo de control manual.
- Sistema de seguridad de fijación de bowl a soporte.
- 3 Velocidades.
- Manilla para bajar y subir el bowl.
- Porta Bowl.
- Sistema de seguridad.

Capacidad de producción

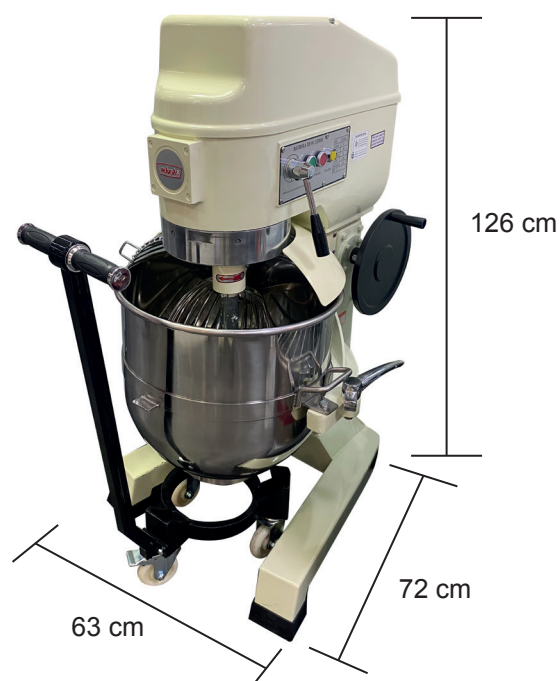
Crema Chantilly: 16 L
Merengue: 4200 gr de clara de huevo (108 unidades)
Bizcocho: Máximo 4 kg de harina, 13,8 kg de mezcla

Datos Técnicos

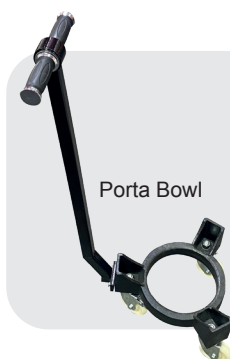
Potencia:	2,200 W
Motor:	3 HP
Voltaje:	380V/50Hz
Velocidad 1:	86 rpm
Velocidad 2:	163 rpm
Velocidad 3:	318 rpm
Peso neto:	210 Kg
Peso bruto:	280 Kg

Dimensiones:

Ancho:	63 cm
Profundidad:	72 cm
Alto:	126 cm



Embalaje en madera



Porta Bowl



Panel



Gancho Globo Mezclador
Accesorios de acero inoxidable

La batidora industrial Maigas de 60 litros es el equipo indispensable en cualquier pastelería y repostería industrial.

Su versatilidad reside en el uso óptimo de sus accesorios y diversas velocidades de operación.

Es capaz de preparar merengues, cremas, rellenos y masas ligeras con una precisión excepcional.

Este dispositivo se distingue por su énfasis en la velocidad más que en la fuerza, por lo que su capacidad máxima para masas blandas es de 3000 gramos de harina.

Se trata de un equipo robusto y sólido, con una destacada eficiencia. Además, su diseño facilita su limpieza y el manejo.

★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

