

# Batidoras planetarias

Ideal para batidos, cremas y masas blandas

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraíble de acero inox



Mod. B - 30 CT



Mod. B-7



Mod. B - 10



Mod. B - 20

## Incluye accesorios:



### Batidor de Varillas para:

Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.



### Paleta mezcladora para:

Genovesas, cremas, etc.



### Gancho espiral para:

Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

## Batidoras planetarias

MODELO	B - 7	B - 10 CT	B - 20 CT	B - 30 CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3

\* Masas con 60% de agua