

BATIDORA INDUSTRIAL PASTRY



Nuestras batidoras industriales le ayudaran a realizar deliciosas preparaciones de forma rápida, fresca y en grandes cantidades. Su diseño potente pero compacto la hace ideal para panaderías, restaurantes, camiones de comida y más, así como para cocinas industriales. Esta batidora es la mejor opción para cualquier panadero o chef que desee crear una amplia gama de productos.



La diferencia de la amasadora PASTRY

Uso RUDO (Industrial) Bowl
totalmente en acero inoxidable 304 Un
rápido desplazamiento de tolva
Incluye: globo, pala y gancho
Transmisión por polea



PASTRY-10
Dimensiones
45x36.6x60.6cm

PASTRY-20
Dimensiones
48x42x80cm

PASTRY-30
Dimensiones
50x42x87cm



- Botón de encendido
- Manivela de velocidades
- Rejilla de seguridad
- Palanca para levantar o bajar el bowl
- Accesorios (Pala, globo, gancho)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Referencia Capacidad	PASTRY-10	PASTRY-20	PASTRY-30
Estructura Bowl	10 Litros	20 Litros	30 Litros
Temperatura de operación	Estructura en acero con pintura electrostática Acero inoxidable 304 0°C-30°C		
Capacidad de harina	30°C		
Potencia	3 Kg	5 Kg	7 Kg
Velocidades	0,6hp	1,5hp	2 hp
	Dos velocidades (170, 340 RPM)	Tres velocidades (105, 180, 408 RPM)	Tres velocidades (94, 165, 386 RPM)
Transmisión	Piñon		
Accesorios	Globo, pala y gancho Rejilla con parada de emergencia tras ser		
Sensores de seguridad	abierta cuando esta en uso 110V/ 60Hz		
Corriente eléctrica			
Peso neto / Peso con empaque	56kg / 60kg	68 kg / 71kg	78kg / 80kg
Dimensiones	45x36,6x60,6cm	48x42x80cm	50x42x87cm