

# B40F

## Batidora Planetaria

Reúne el batido y la mezcla de pastelería en una estación con **tazón de 40 litros** y **tres velocidades de trabajo: 80 / 160 / 310 r/min**. El sistema planetario permite elegir el régimen de mezclado para distintas preparaciones, desde batidos y cremas hasta mezclas y masas compatibles con la carga del equipo.

La **capacidad de amasado de 12 kg** aporta una referencia para organizar las tandas y evitar dimensionar la producción sólo por el volumen del recipiente. La **cubierta con dispositivo de protección del tazón** forma parte de esta configuración y acompaña el puesto de mezclado. Una alternativa para panaderías, pastelerías y cocinas que necesitan concentrar distintas tareas de preparación y coordinar la mezcla con el llenado de moldes, el formado y el horneado.

[Consultar precio](#)

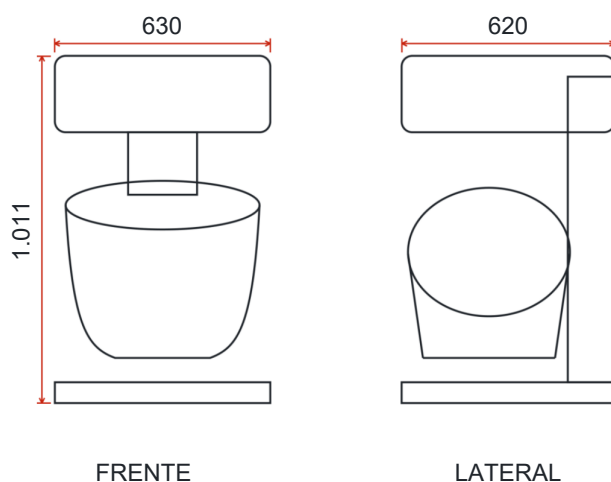
### PRESTACIONES

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Carga de amasado  | 12 kg                |
| Volumen del tazón | 40 L                 |
| Sistema de mezcla | Planetario           |
| Velocidades       | 80 / 160 / 310 r/min |

### CARACTERÍSTICAS

|                  |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| Alimentación     | 380 V                                  |
| Potencia         | 2 kW                                   |
| Protección tazón | Cubierta con dispositivo de protección |
| Peso             | 150 kg                                 |

### DIMENSIONES



#### Medidas exteriores

|       |          |
|-------|----------|
| Ancho | 630 mm   |
| Fondo | 620 mm   |
| Alto  | 1.011 mm |