SP-60M

Batidora Planetaria

Mezcla planetaria en una cuba de 60 litros para panadería y pastelería. La SP-60M ofrece tres velocidades de 99, 176 y 321 rpm y herramientas disponibles para batir, mezclar y amasar.

El mecanismo manual permite **elevar, bajar y bloquear la cuba**. Los elementos de contacto son inoxidables y el equipo incorpora resguardo y protección contra sobrecarga térmica.



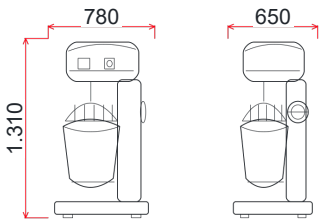
PRESTACIONES

Volumen cuba	60 L
Movimiento	Planetario
Velocidades	99 / 176 / 321 rpm · 3 posiciones
Herramientas	Batidor, mezclador y gancho espiral disponibles
Acoplamientos	Cortadora de verduras y picadora disponibles
Elevación	Cuba: Manual, con bloqueo

CARACTERÍSTICAS

Motor	3 HP
Alimentación	380 V · 3N AC · 50 Hz
Contacto	Aliment.: Cuba y brazos mezcladores inoxidables
Mandos	Arranque y parada separados
Resguardo	Protección del área de trabajo
Protección	Motor: Contra sobrecarga térmica
Conformidad	CE, declarada por el fabricante
Peso neto	270 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	780 mm
Fondo	650 mm
Alto	1.310 mm

Consultar precio