SP-40M

Batidora Planetaria

Mezcla planetaria en una cuba de 40 litros para panadería y pastelería. La SP-40M ofrece tres velocidades de 99, 176 y 320 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.



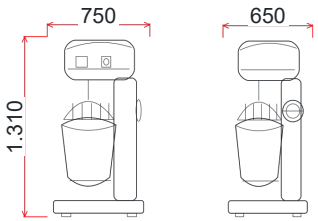
PRESTACIONES

Volumen cuba	40 L
Movimiento	Planetario
Velocidades	99 / 176 / 320 rpm · 3 posiciones
Herramientas	Batidor, mezclador y gancho espiral disponibles
Elevación	Cuba: Manual, con bloqueo

CARACTERÍSTICAS

Motor	1,5 HP
Potencia	1.200 W
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	250 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	750 mm
Fondo	650 mm
Alto	1.310 mm

Consultar precio