BATIDORA B10G

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

TAIWAN

REFERENCIA:

SKU: 11230002

FUNCIÓN:

Máquina que permite mezclar y homogeneizar productos de repostería como pasteles, muffins, merengones, etc...

CARACTERÍSTICAS:

- Estandarización de proceso de mezcla.
- Velocidad variable, eficiente, rápida, económica y silenciosa.
- Provista de la artesa y tres implementos agitadores.
- Desplazamiento vertical de la tolva.
- Accesorios incluidos: Bowl, pala, gancho y globo.

NOTA:

Es importante notar que la capacidad total para estos equipos está dada de acuerdo a la densidad de la mezcla.

*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 450 mm
Largo: 470 mm
Alto: 600 mm

PESO:

58 Kg.

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásica.

WATTS:

600 Watts.

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad del bowl: 10 L (agua)

Velocidad de mezclado	
Globo (r.p.m)	508
Pala (r.p.m)	258
Gancho (r.p.m)	156

talsa.com.co