



## BATIDOR BM-270 230/50-60/1

CÓD.7673



**BATIDORA DE VARILLAS PROFESIONAL PARA USO DISCONTINUO. BATE HASTA 15 L. POR CALDERO.**

**Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W. y brazo batidor.**

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 litros de capacidad. Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Completo con brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Posibilidad de acoplar brazo triturador BS (290 mm)
- Brazo fabricado totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje del brazo sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia total: 250 W

Capacidad máxima del recipiente: 15 l

Velocidad (en líquido) r.p.m.: 130 rpm - 1500 rpm

Alimentación eléctrica: -- V / 50-60 Hz / -- ~ ( )

Enchufe: EU

Longitud

- Longitud brazo batidor: 300 mm
- Longitud total: 575 mm

Peso neto: 2.5 Kg

#### EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 250.

#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Brazo triturador de 290 mm

