



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

BATIDORA DE 400 WATT CON VARIADOR DE VELOCIDAD COMPLETA CON MEZCLADOR DE 400 MM Y BATIDORA PARA MEZCLAR DE 350 MM - LÍNEA BASIC

SKU: PF40MX



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BATIDORA COMPLETA DE 400 WATT CON MEZCLADOR DE 400 MM, VELOCIDAD ÚNICA

Máquina batidora equipada con:

- **Mezclador de INOX** para sopas, puré de verduras, salsas, pasteles, mayonesa, puré de tomate, etc. ;
- **Varilla para mezclar de INOX** de 35 cm ideal para mezclar y montar los alimentos.

Peso contenido y adecuado para pastelerías, heladerías, restaurantes y hoteles.

La estructura de la batidora está hecha de plástico con un diseño innovador.

El **motor ventilado está equipado con variador de velocidad y térmico de protección.**

Velocidad de la batidora para mezclar de 250 rpm a 1500 rpm.

Velocidad del mezclador de 2500 rpm a 11000 rpm.

Está equipada con juntas de conexión de polímero de alta resistencia, mezclador de acero inoxidable, acoplamiento de bayoneta, cuchillas forjadas de acero y campana de acero inoxidable.

Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	6 kg
Dimensiones	49 × 39 × 17 cm
Voltaje	Monofásica 220 V
Equipamiento de serie	Mezclador de 400 mm, Batidora para mezclar de 350 mm
Altura	400 mm
Dimensiones mezclador	L155xP120xH710 mm
Velocidad	Batidora: de 250 rpm a 1500 rpm Mezclador: de 25000 rpm a 1100 rpm
Diámetro	–