



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

GRUPO MOTOR BATIDORA DE INMERSIÓN CON VARIADOR DE VELOCIDAD POTENCIA 300 WATT

SKU: PFV300FM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GRUPO MOTOR DE 300 WATT CON REGULADOR DE VELOCIDAD DIGITAL

La **batidora de inmersión profesional** es una máquina ideal para restaurantes, heladerías y hoteles.

El peso contenido de la batidora permite un fácil uso.

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



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

El motor es ventilado con térmico de protección.

Regulador de velocidad digital que permite ajustar las revoluciones por minuto de 2000 a 13000 rpm.

Acoplamiento rápido para accesorios no incluidos.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- **Mezclador** longitud 300 mm, 400 mm, 500 mm
- **Homogénéizador** longitud 300 mm, 400 mm, 500 mm
- **Varilla para mezclar**

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

DATOS TECNICOS

Peso	10 kg
Dimensiones	44 × 19 × 16 cm
Voltaje	Monofásica 230/1 N/50-60 Hz
Altura	350 mm
Velocidad	De 2000 giros a 13000 giros (rpm)
Diámetro	100 mm
Regulador de velocidad	Sí