



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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

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