



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

Página: 1

GRUPO MOTOR BATIDORA DE INMERSIÓN CON VARIADOR DE VELOCIDAD POTENCIA 400 WATT

SKU: PFV400FM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GRUPO MOTOR DE 400 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 15000 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 × 20 cm
Voltaje	Monofásica 230/1 N/50-60 Hz
Altura	350 mm
Velocidad	De 2000 giros a 15000 giros (rpm)
Diámetro	100 mm
Regulador de velocidad	Sí