

BATEDEIRA 20L



DADOS TÉCNICOS	
Código	
Potência	0,6 kW
Alimentação Elétrica	Monofásica
Tensão	220V
Corrente	5,1A
Capacidade	20L
Altura	0,86m
Largura	0,55m
Profundidade	0,56m
Peso	96 kg

ROTAÇÕES	
Primeira	40 rpm
Segunda	75 rpm
Terceira	137 rpm

SOBRE O EQUIPAMENTO:

- Ideal para misturar massas líquidas, leves e pastosas como bolos e produtos de confeitaria;
- Possui três velocidades de mistura onde o confeitoiro possa selecionar;
- Construção da estrutura em aço fundido com pintura epóxi cinza de alta resistência;
- Baixo consumo de energia elétrica;
- Tacho em aço inoxidável com possibilidade de remoção;
- Facilidade para limpeza do equipamento;
- Facilidade na operação do equipamento;
- Equipamento adequado a NR-12 com laudo e ART.

DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA:

- Batedores que se movimentam próximo ao tacho, proporcionando massas com boa qualidade de mistura;
- Funcionamento com segurança ao operador com as proteções monitoradas;
- Botão de emergência de fácil acesso para bloqueio do equipamento;
- Pintura de alta resistência em epóxi;
- Equipamento silencioso;
- Tacho em aço inox AISI 304 que proporciona maior higienização e segurança alimentar.

Acessórios inclusos no equipamento:

- Um batedor gancho;
- Um batedor globo aramado;
- Um batedor raquete;
- Um tacho;

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525
Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050


cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos