



DESCRIPCION

La batidora JT30 es una máquina profesional de gran calidad por su mecánica precisa, por su fuerza de trabajo y por su multiplicidad de usos, su capacidad es de 30 Lts.

El equipo incluye:

- Cazo de acero inoxidable
- Globo batidor
- Pala en aluminio.

La batidora está certificada por organismos internacionales que avalan su construcción de acero, dispositivos de seguridad y acabados, lo que determina una gran solidez, fiabilidad y seguridad del equipo.

VENTAJAS

El equipo cuenta con un juego de controles ubicados en la parte derecha de la máquina, Botón de arranque y botón paro de emergencia por separado para que los operadores puedan apagar la batidora de inmediato en una situación de emergencia, además de un temporizador de 15 minutos que apaga la máquina después de tiempo programado.



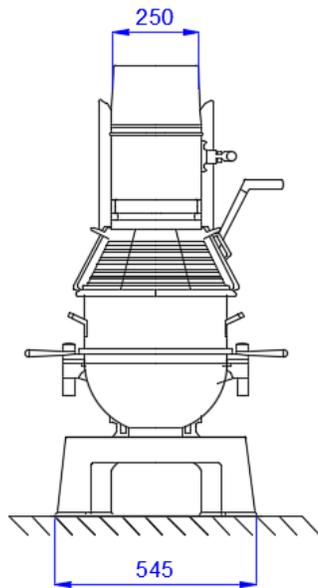
TRANSMISIÓN

Por engranaje tratados térmicamente, de aleación endurecida, embalados en grasa a alta presión de larga duración. El sistema de transmisión planetaria esta accionada por una correa dentada accionada por el eje del motor. Este diseño único proporciona la mezcla de energía, evitando el alto costo que significa reparar componentes de transmisión de accionamiento directo de alto torque.

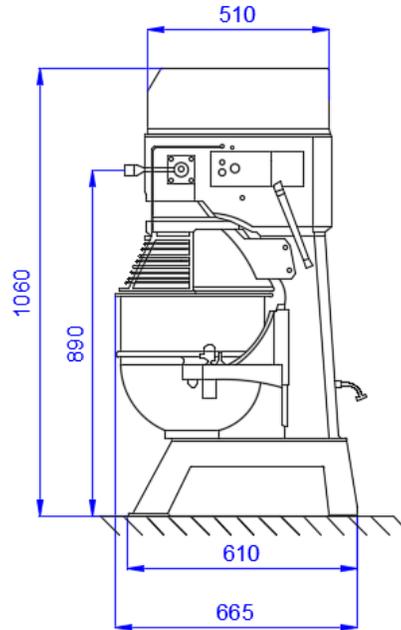
ACCESORIOS



DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA JET 30L BD 110V-3Ph-60Hz	545	665	1060	174	30 Lts.	0.75 Kw 110V/60Hz/3F+T 1 x 20 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.european.mx