



## **DESCRIPCION**

*La Batidora 40 C-LINE es una máquina profesional de gran calidad por su fuerza de trabajo, por su mecánica precisa, silenciosa y por su multiplicidad de usos.*

*La Batidora 40 C-Line está destinada para producciones artesanales. Ofrece notables dotes de robusteza y practicidad unidos a un bajo coste de uso.*

*La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequeñas masas (mousse, cremas pasteleras, productos montados a punto de nieve, etc.). Esta realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al níquel-cromo-molibdeno y rectificadas. Todos estos cuidados y atenciones puestos en el diseño garantizan una mecánica robusta, fiable y silenciosa.*

**VENTAJAS**

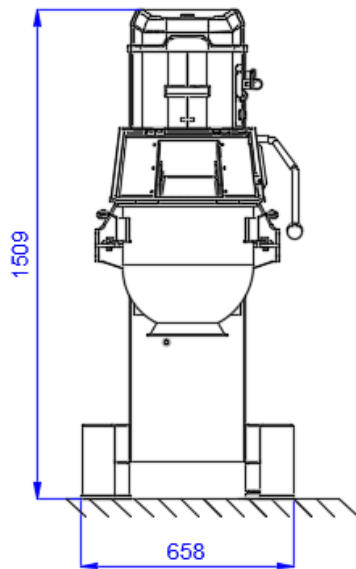
- ✓ Sistema manual de subida y bajada del cazo con Bloqueo de seguridad en posición de rejilla abierta.
- ✓ Panel de mando con temporizador y paro de emergencia.
- ✓ Equipada con una caja de engranes de 3 velocidades y Temporizador analógico.
- ✓ Patas con niveladores ajustables en acero inoxidable.



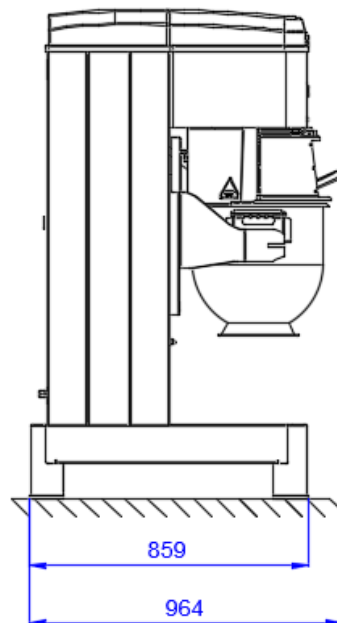
El equipo cuenta con un juego de Cazo de acero inoxidable, un Globo y una Pala en aluminio.



**DIMENSIONES**



**VISTA FRONTAL**



**VISTA LATERAL**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA C-LINE 40L GD 3 VEL. 220V-3Ph-60Hz	658	964	1509	280	40 Lts.	1.6 Kw 220V/60Hz/3F+T 3 x 20 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan 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.europan.mx