



DESCRIPCION

La batidora “SM401S” es una maquina profesional de gran calidad por su fuerza de trabajo, por su mecánica precisa y por su multiplicidad de usos.

Bate y mezcla productos, especialmente líquidos y masa de poca densidad.

El batido o mezclado se obtiene mediante la introducción de los ingredientes en un recipiente o perol, mediante la mecánica de un accesorio agitador la máquina da un movimiento rotativo planetario

CARACTERISTICAS

- *Capacidad: de 40 litros.*
- *Tiempo de batido: Entre 10 y 12 minutos (dependiendo del producto).*
- *Estructura: Construida en Chapa de hierro mono bloque*
- *Tapa protectora: Rejilla construida de manera que cubre el perol, conectada a un micro1ruptor que desconecta la máquina en caso de apertura.*
- *Sistema elevación: Accionado manualmente con una palanca que permite subir y bajar el perol. En posición de trabajo, el perol está sujeto por dos manetas de fijación.*
- *Transmisión: Por medio de bandas.*
- *Cuadro eléctrico: Manual, equipado con un temporizador, pulsadores paro y marcha, y una palanca para el cambio manual de las 3 velocidades.*

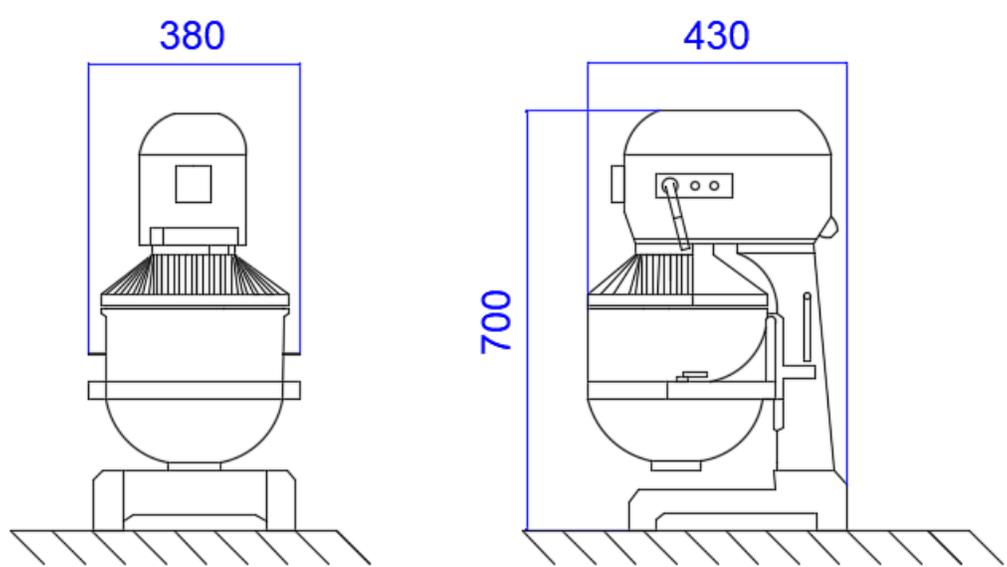


REJILLA DE SEGURIDAD



ACCESORIOS

DIMENSIONES



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA SM-401S 40L BD 220V-3Ph-60Hz	380	430	1000	170	40 Lts.	0.75 Kw 220V/60Hz/3F+T 3 x 15 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 HORNO 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