



DESCRIPCION

La batidora SP 60 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 60 Lts.

El equipo incluye:

- *Cazo de acero inoxidable*
- *Globo batidor*
- *Pala en aluminio.*
- *Porta cazo.*

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.

CONTROLES

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.



Controles a lado derecho de la maquina



Rejilla de protección con paro de emergencia



Volante para elevación del cazo

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.

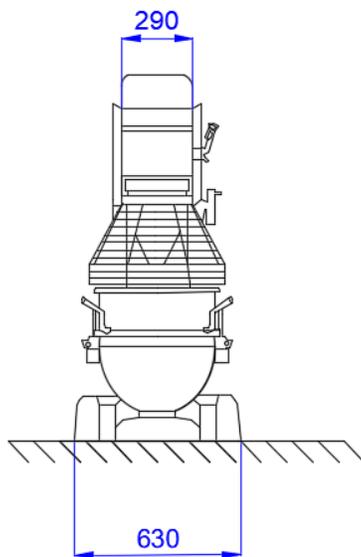
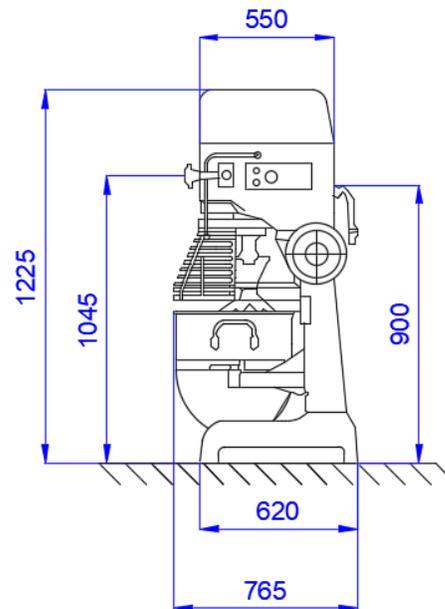
ACCESORIOS

OPCIONAL


Kit de Reducción 60/30

VENTAJAS

Permite también utilizar un juego de cazo, batidor y pala para capacidad de 30 litros en la misma máquina. Se recomienda esta opción para poder elaborar distintos productos simultáneamente con la misma máquina.

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL
INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA SP 60L BD 220V-3Ph-60Hz	630	765	1225	268	60 Lts.	2.2 Kw 220V/60Hz/3F+T

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