

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2023

Amasadoras Planetarias



B40B



Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM.CALDERO (ØxH) mm	VELOCIDADES (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B10B	10	245x255	90/160/300	230	370	47	340x440x650	937
B20B	20	315x290	105/180/425	230	1100	68	470x580x880	1.126
B30B	30	340x345	105/180/425	230	1500	77	520x590x930	1.322
B40B	40	370x370	65/105/296	230	2000	145	580x660x1040	2.311

Características Técnicas

- Amasadora batidora mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pasteles, bizcocho, etc.), claras (tipo soufflé, merengue...), salsas (como mayonesa, etc.) Sirve también para mezclar líquidos.
- Esta amasadora viene equipada de serie con un caldero inoxidable y tres accesorios diferentes que permiten mezclar distintos tipos de masas.
- Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
- Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con alimentos.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Parrilla protectora de seguridad.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Equipados con 3 velocidades.
- Sistema planetario de doble giro. Un giro rotatorio y orbital evitando que la masa quede pegada a las paredes del caldero.
- Rejilla protectora por donde se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.