



## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La Batidora planetaria 30L, indispensable para toda pastelería, panadería y cocina. Permite varias funciones tales como batir, mezclar o amasar cualquier tipo de masa ligera.

## CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- \* La estructura de la amasadora está construido con chapas de acero al carbono ASTM A36.
- \* El tazón, amasador de gancho, batidor de alambres están fabricados de acero inoxidable AISI 304.
- \* El batidor plano (paleta) es de una aleación especial de aluminio.
- \* Protector móvil de seguridad fabricado en acero inoxidable AISI 304, para proteger al operario contra accidentes y ofrece visibilidad del batido.
- \* La estructura está pintado con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electroestática.
- \* Incluye una tolva vertedora para el suministro de ingredientes incluso si la máquina está en funcionamiento.
- \* El sistema de transmisión es a través de poleas y correas.
- \* Dispone de un motor trifásico y variador electrónico de velocidad.
- \* La tapa superior es de fibra de vidrio.

## CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- \* De fácil manejo y óptimo rendimiento.
- \* Permite batir desde 1 litro.
- \* Sistema de variador de velocidad eficiente y silenciosa.
- \* Dispone de 5 velocidades para diferentes necesidades de producción.

## FUNCIONES DE CONTROL

Controladores montados en la parte frontal de la tapa superior

- \* Selector de encendido y apagado.
- \* Selector de velocidad (potenciómetro).
- \* Botón parada de emergencia.



### ACCESORIOS



BATIDOR



BATIDOR PLANO



AMASADOR (OPCIONAL)

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	30L
Capacidad de harina	6 Kg
Fase	Monofásico
Potencia de motor	1.1 kW
Tensión eléctrica (V)	220 V
Variador de velocidad	Electrónico
Frecuencia	50/60Hz
Velocidad de accesorios	Min 90rpm
	Max 220rpm

ISO 9001  
ISO 14001  
OHSAS 18001  
BUREAU VERITAS  
Certification



#### SEDE SALAVERRY

Av. Salaverry 1029 - Jesús María  
ventas@nova.pe  
Telf. (01) 614-4900

#### SEDE ATE

Av. Las Torres 453 - Ate  
ventas@nova.pe

#### VENTAS - SEDE AREQUIPA

Av. Pumacahua N° 102  
Distrito de Cerro Colorado - Arequipa  
comercial.sur@nova.pe  
Telf. (054) 418938

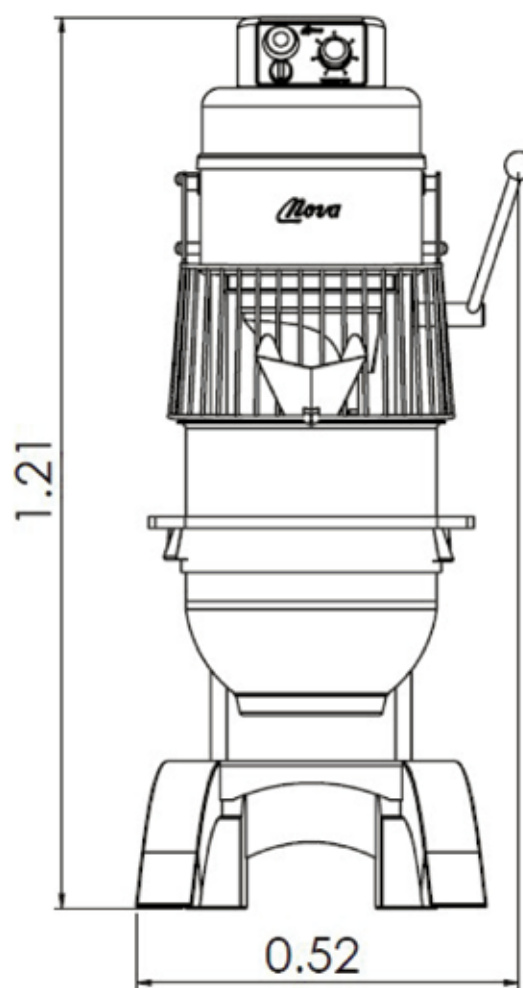
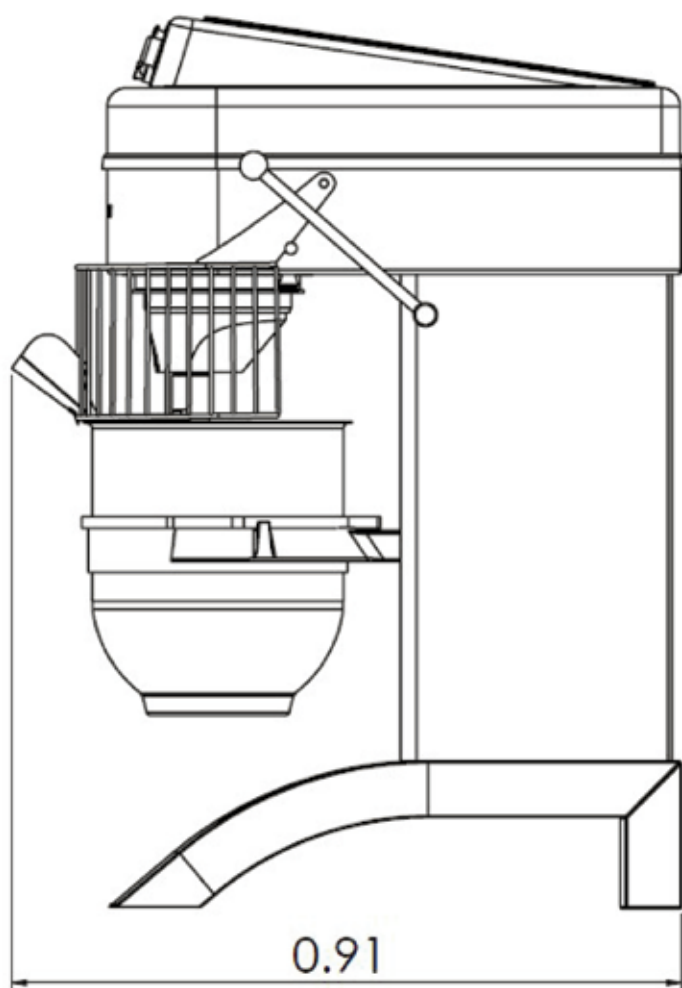
#### VENTAS - SEDE CUSCO

Jr. Espinar I-21 Progreso - Wanchaq Cusco  
comercial.sur@nova.pe  
Telf. (084) 231082



## DIMENSIÓN DE LA MÁQUINA

Ancho	Alto	Longitud	Peso
0.52m	1.21m	0.91m	150kg



### NOTA

La Batidora planetaria 30L en las zonas alimentarias están construidas totalmente en acero inoxidable y cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Batidora planetaria 30L son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.