



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La Batidora planetaria 60L, 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 trasmisión 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.
- * Adecuado para grandes cantidades de producción.
- * Incluye coche transportador que facilita la carga y descarga de la taza.
- * 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	60L
Capacidad de harina	12 Kg
Fase	Trifásico
Potencia de motor	1.5 kW
Tensión eléctrica (V)	220/380/440V
Variador de velocidad	Electrónico
Frecuencia	50/60Hz
Velocidad de accesorios	Min 85rpm
	Max 200rpm

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

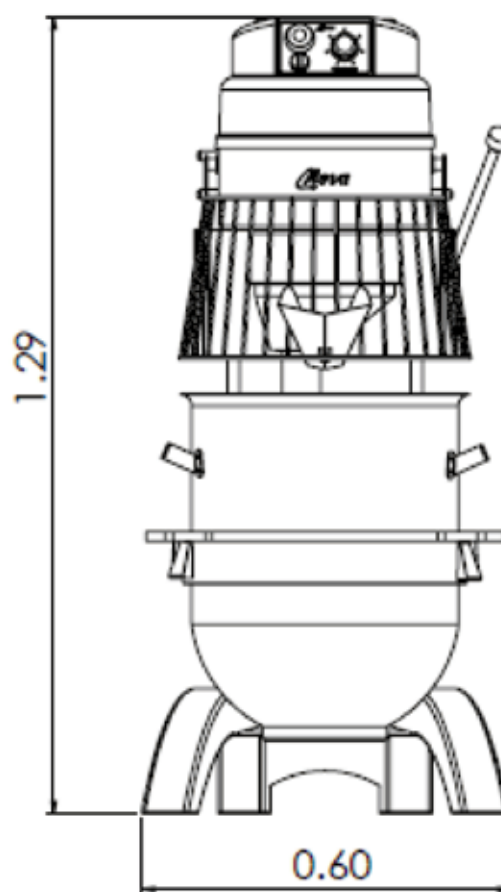
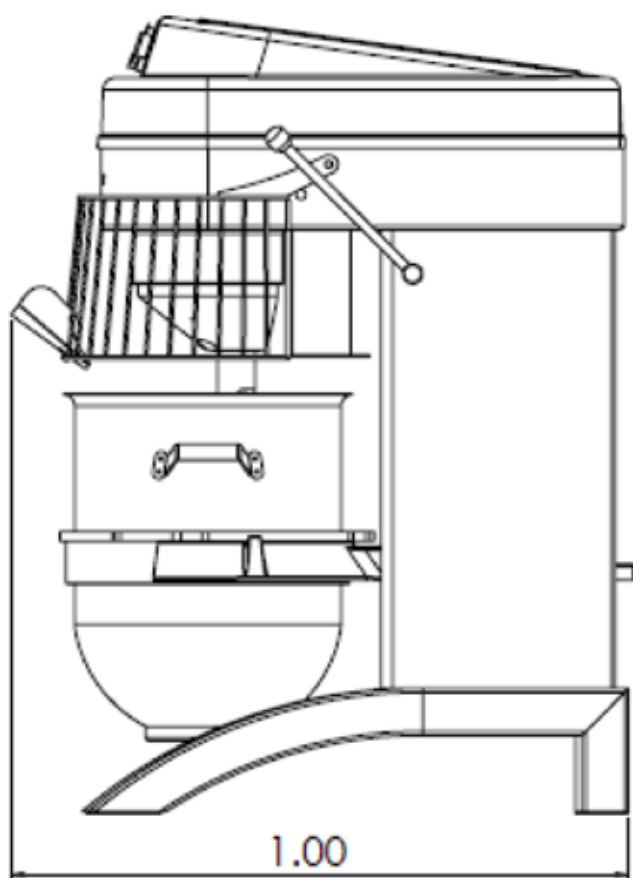
VENTAS - SEDE CUSCO

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



DIMENSIÓN DE LA MÁQUINA

Ancho	Alto	Longitud	Peso
0.60m	1.29m	1.00m	200kg



NOTA

La Batidora planetaria 60L 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 60L son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.