

**DESCRIPCIÓN:**

Las batidoras de la serie TK son adecuados para ser utilizados en producciones medianas y grandes. La mayor potencia del motor permite un perfecto procesamiento incluso de masa más dura sin pérdida de eficiencia. La base compuesta por una sola pieza aumenta la solidez general de la máquina, aumentando la fiabilidad y la precisión en el procesamiento. La batidora TK permite realizar ciclos de trabajo absolutamente precisos y constantes gracias al ajuste electrónicos de tiempo y velocidad, que se puede también insertar con la máquina en movimiento.



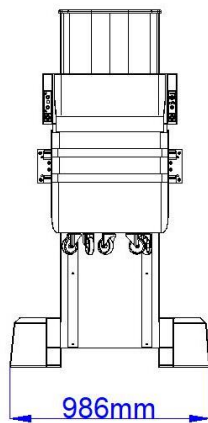
Ideal para masa de galletas, productos de relleno, mousses, cremas y productos para batir.

Ventajas:

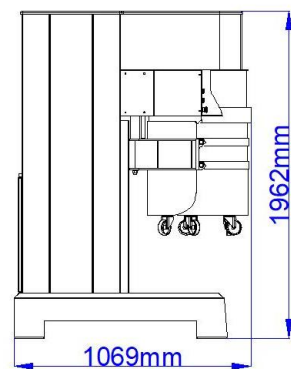
- Con Bloqueo de seguridad en posición de rejilla abierta.
- Panel de mando con temporizador y paro de emergencia.
- Patas con niveladores ajustables en acero inoxidable.
- Accesorios pala de Aluminio.
- Globo de acero inoxidable.



CARACTERISTICAS:



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA TK2-120L ELEVADOR ELECTRICO 220V-3Ph-60Hz	986	1069	1962	120L	7.5 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 PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85

www.european.mx