



DESCRIPCION

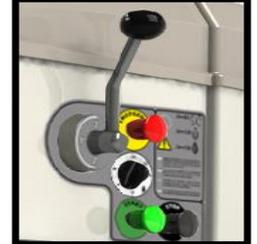
La Batidora 60 C-LINE es una máquina profesional de gran calidad por su fuerza de trabajo, por su mecánica precisa, silenciosa y por su multiplicidad de usos.

La Batidora 60 C-Line está destinada para producciones artesanales. Ofrece notables dotes de robusteza y practicidad unidos a un bajo coste de uso.

La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequeñas masas (mousse, cremas pasteleras, productos montados a punto de nieve, etc.). Esta realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al níquel-cromo-molibdeno y rectificadas. Todos estos cuidados y atenciones puestos en el diseño garantizan una mecánica robusta, fiable y silenciosa.

VENTAJAS

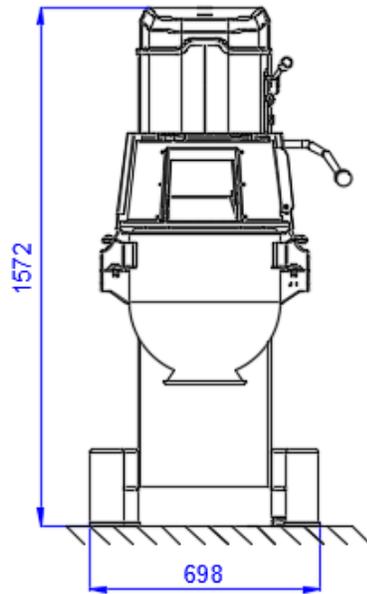
- ✓ Sistema manual de subida y bajada del cazo con Bloqueo de seguridad en posición de rejilla abierta.
- ✓ Panel de mando con temporizador y paro de emergencia.
- ✓ Equipada con una caja de engranes de 3 velocidades y Temporizador analógico.
- ✓ Patas con niveladores ajustables en acero inoxidable.



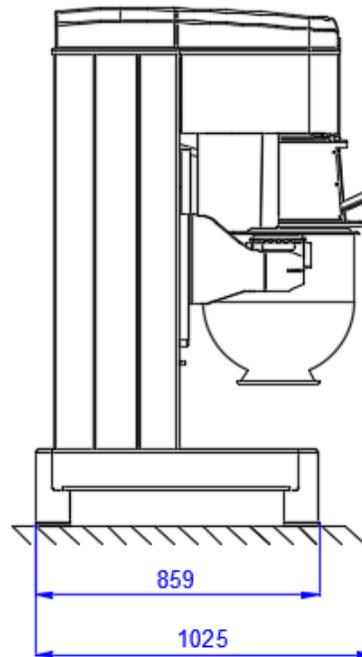
El equipo cuenta con un juego de Cazo de acero inoxidable, un Globo y una Pala en aluminio.



DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
BATIDORA C-LINE 60L GD 3 VEL. 220V-3Ph-60Hz	698	1025	1572	320	60 Lts.	2.2 Kw 220V/60Hz/3F+T 3 x 20 Amp.

**Las imágenes mostradas son meramente ilustrativas y pueden no coincidir exactamente con el producto puesto a la venta.*

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán 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, CDMX, Tel: 55 55 45 62 72

Pag web: <https://www.europan.mx/asistencia-tecnica>

www.europan.mx

