BATEDEIRA B-20

Batedor de varas profissional. 300 W.



Opcional

- ❑ Braço triturador MA-21.
- ❑ Braço triturador MA-22.

Especificações

Potência Total: 300 W
Velocidade motor: 200 - 1800 rpm
Capacidade (claras de ovo): 2 - 30

Plugue: --

Comprimento
Comprimento braço batedor: 306 mm
Comprimento total (com braço batedor): 570 mm

Peso líquido: 2.62 Kg
Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)

Dimensões da embalagem
440 x 375 x 105 mm
Peso bruto: 3.3 Kg

Modelos disponíveis

3030636	Batedeira B-20 230/50-60/1

** Consulte para versões especiais*

Descrição Comercial

✓ Bloco de motor de velocidade variável.

✓ Braço batedor com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

Rendimento profissional

- ✓ Vario-speed: velocidade variável.
- ✓ Batedor de varas com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho compacto: tamanho lógico e manejável.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip: carcaça externa, fabricada em dois materiais para uma aderência ergonómica. Punho antideslizante. Inclinação ótima do punho para minimizar a fadiga.
- ✓ Click-on-arm: braço desmontável com fecho rápido e seguro.
- ✓ Uso intuitivo: manobra muito simples. Indicador luminoso da máquina ligada à rede.

Built to last

- ✓ Rendimento profissional: é capaz de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.
- ✓ Life-plus: equipado com um motor que superou os testes de utilização mais exigentes.
- ✓ Geometria estudada: carcaça desenhada para evitar que rode e caia.
- ✓ Fácil limpeza: braço desmontável, lavável sob água corrente da torneira.
- ✓ Homologado pela NSF: garantia de segurança e higiene.

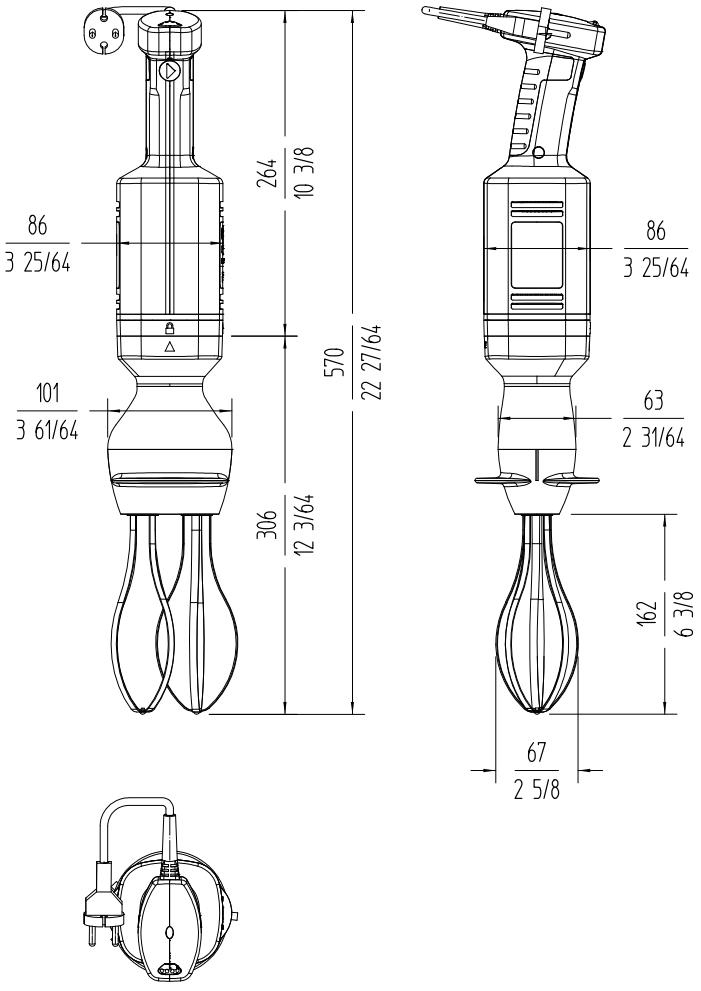
Inclui

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Braço batedor BA-20.
- ✓ Suporte de parede.

AENOR ER-0437/1/96 UNE-EN ISO 9001
IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

BATEDEIRA B-20

Batedor de varas profissional. 300 W.



sammic

www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367

Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	