MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



TRITURADOR Y BATIDORA COMBI MB-31 VENTUS

- Triturador profesional y batidora de varillas.
- Distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado filo de larga duración.
- Trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 30.6 cm. Uso continuo en recipientes hasta 30 litros.
- Brazo batidor capac. de 2 a 50 claras de huevo.
- Diseño compacto y manejable.
- Ergo-design & bi-mat-grip: Carcasa externa
- hecha en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Brazos lavable bajo grifo.
- Indicador luminoso.
- Garantía de seguridad e higiene.
- Incluye: Brazo triturador MA-31, brazo batidor
- BA-30, soporte mural.
- Accesorios: Soporte deslizador para trituradores, soporte de caldero, brazos trituradores MA-30, brazo batidor BA-30.

SKU: 6511
Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad Triturador recipiente: 30 litros
Capacidad batidor claras huevo: 2 a 50 u
Dimensiones triturador: 31,1x61,9 cm.
Diemensiones batidor: 39,4x70.2 cm.
Diámetro cubre cuchillas triturador: Ø9.2 cm
Pero neto: 4,61 kg.
Peso bruto: 5,6 kg.
Potencia: 0,4 kW
Energía: 220V/50Hz/1F
Velocidad motro triturador: 1.500 - 12.000 rpm
Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A