



BTF 40

Batidoras de pequeño tamaño, con variador de velocidad electrónico. Con perol, batidor, espiral y pala.



BTF 60

Batidoras para medianas producciones con variador electrónico de velocidad. Con pantalla táctil o tres velocidades electrónicas. Sistema Bowl-lift ajustable con palanca. Con perol, batidor, espiral y pala.

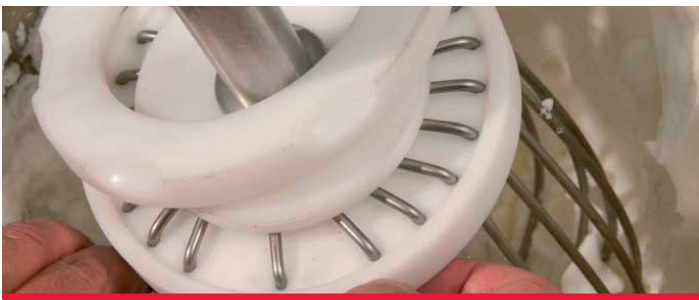


BTFI 80



BTI 100

Batidoras para grandes producciones. Estructura integralmente construida en acero carbono, zincada y pintada. Estructura elevada referente al suelo con soporte y ruedas. Bloqueo (en la subida) y desbloqueo (en la bajada) automáticos del perol. Movimiento de rotación y translación de la herramienta asíncronos. Subida y bajada eléctrica del perol. Variación electrónica de velocidad. Mandos digitales con 20 velocidades y capacidad de salvar hasta 7/12 recetas.



| | BTF 40 | BTF 60 | BTI 80 | BTI 100 |
|------------------------------|---------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Capacidad perol (l) | 40 | 60 | 80 | 100 |
| Masa con liga (harina)* (Kg) | 8 | 12 | 20 | 25 |
| Masas sin liga (masa)* (Kg) | 12 | 18 | 28 | 35 |
| Potencia (kW)-(hp) | | | | |
| 230/110V-1ph-50/60Hz | 2,2 (3) | 3 (4) | | |
| 230V-3ph-50/60Hz | | 2,2 (3) | | |
| 400V-3ph-50/60Hz | 1,5 (2) | 2,2 (3) | 400/230V-3ph-50/60Hz 3 (4) | 400/230V-3ph-50/60Hz 3 (4) |
| Peso neto (Kg) | 203 | 215 | 603 | 612 |
| Dimensiones AxExH (cm) | 60 x 95 x 134 | 63 x 95 x 144 | 92 x 125 x 208,5 | 92 x 125 x 208,5 |

* Basado en: 60% hidratación da la masa, 12% humedad de la harina, 2°C agua