



**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.

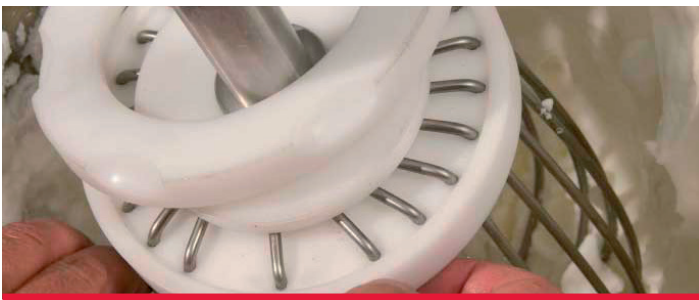


**BTFI 80**



**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.



	<b>BTF 40</b>	<b>BTF 60</b>	<b>BTI 80</b>	<b>BTI 100</b>
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