

Datos Técnicos

Batidora para Crema de Helados en Acero Inoxidable



Modelo

BMAI.16



Imágenes meramente ilustrativas.
La apariencia varía según el model.

Hanccop
Kitchen Equipment

Dirección: Asoc. San Antonio María de Claret Mz. Lt.14 – Ate Vitarte
 Lima Celular: +51 952 365 328 | +51 983 726 024 | Web: www.hanccop.pe
 email: info@hanccop.pe | ventashanccop@hotmail.com



Nombre	Marca	Modelo	Medidas Nominales Anch x Alt x Fondo	Peso Neto	Capacidad
Batidora para Crema de Helados	Metvisa	BMAI.16	290x890x560 mm	53 kg	16 L



Rotación del Tubo o Batidor	Rotación del Mezclador	Motor Eléctrico 50 Hz	Motor Eléctrico 60 Hz	Consumo de Energía	Tensión
80 rpm (motor 50 Hz) 100 rpm (motor 60 Hz)	12 rpm (motor 50 Hz) 15 rpm (motor 60 Hz)	220 V, 1/3 HP, 4 Polos	110 o 220 V, 1/3 HP, 4 Polos	0,24 kW/h	110 V o 220 V

Estructura fabricada en acero inoxidable, facilita la limpieza y asegura la mejor vida útil del equipo.

Utilidad

Equipo para adaptar en Nevera de Helados para producir Helado.

El tubo, la batidora y el batidor son desmontables. Practicidad para limpiar el equipo.

Doble cerradura para el tubo o la batidora de líquidos.



Tubo y Batidora fabricados en acero inoxidable, ideal para tener contacto con el helado.



Incluido un batidor que ayuda a la producción de paletas.