



Mod. B - 20

Batidora profesional para hostelería **Romagsa B-20CT** diseñada para la producción de masas blandas, cremas y batidos. Cuenta con un bol de 20 L. de capacidad, botón paro de emergencia, 3 velocidades, motor con microinterruptor de seguridad, caldero extraíble en acero inoxidable, parrilla protectora de seguridad e incluye en dotación el batidor de barillas, la paleta mezcladora y el gancho espiral

Catálogo de batidoras industriales

La batidora profesional Romagsa C-20CT presenta unas características que la hacen perfecta tanto para hacer mahonesas, merengues como masas para pasteles o pequeñas cantidades de masa de pan, etc.

Incluye Batidor de Varillas para: Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para: Genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para: Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

- Parrilla protectora de seguridad.
- Botón paro de emergencia.

- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Caldero extraíble de acero inox.
- Dimensiones: 600 x 600 x 780
- Potencia (kw): 1,10
- Voltaje (v): 1 x 230
- Capacidad Caldero (L): 20
- Capacidad Kg de harina: 5
- Peso (kg): 107
- Velocidades: 3

Para más información acerca de esta batidora o si necesitas ayuda para elegir la máquina que más se ajusta a tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros. Resolveremos encantados todas tus dudas. Puedes ponerte en contacto con nosotros a través del chat, mail, por teléfono o whatsapp, aunque si lo prefieres puedes concertar una cita telefónica con nuestro técnico.

Ficha técnica:

- Ancho: 600
- Profundidad: 600
- Altura: 780