



MOD. B - 10

Batidora profesional para hostelería **Romagsa B-10CT** diseñada para la producción de masas blandas, cremas y batidos. Cuenta con un bol de 10 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

Batidora profesional **Romagsa B-10CT**, una máquina profesional que puede resultar una muy buena opción para nuestra cocina, diseñada para la producción de masas blandas como cremas y batidos en todo tipo de negocios dedicados a la hostelería.

Batidor de barillas (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.).

- Incluye parrilla protectora de seguridad.
- Capacidad bol: 10 litros

- Botón paro de emergencia.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Caldero extraíble de acero inoxidable.
- Dimensiones: 485x410x635 mm.
- Potencia: 0,45 kw
- Voltaje: 1x230 V.
- Capacidad kg/harina: 2 kg
- Peso (kg): 75
- 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: 485
- Profundidad: 410
- Altura: 635