TechnoFood panadería

BATIDORA
MEZCLADORA INOX

BULL
100 -160



VELOCIDAD VARIABLE

ELEVACIÓN ELECTRÓNICA DE LA CUBA

CUBA DE ACERO INOXIDABLE CON RUEDAS

AMASADOR EN ESPIRAL Y TIMER

REJILLA DE PROTECCIÓN DESMONTABLE

VARIEDAD DE TAMAÑOS

Rollmatic®

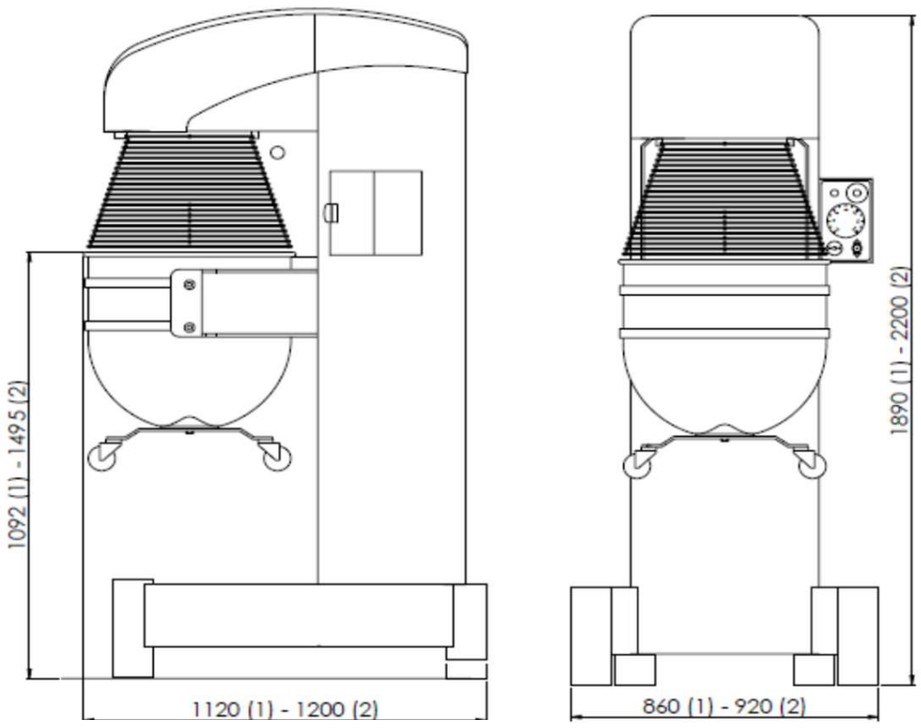
EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA TÉCNICA

BATIDORA **MEZCLADORA INOX** | BULL **100 -160**

MODELOS B100 - B160

- Mezcladoras planetarias de 100 y 160 litros para producciones artesanales e industriales.
- Regulación de la velocidad con inverter. Control de seguridad de la presencia del bol y de su protección.
- Transmisión con caja de mecanismo en baño de aceite. Corona y piñón de acero en baño de aceite.
- Teclado electrónico (opcional), con 100 programas de trabajo, cada uno con cinco fases distintas con configuración de los tiempos de trabajo, velocidades y pausas.
- Disponible también en la versión con pantalla táctil y 50 programas (opcional). Versión de acero inoxidable disponible bajo petición.



Modelo	Ancho mm	Largo mm	Alto mm	Voltaje kw	Peso kg
BULL 100	860	1120	1890	220V - 3ph - 50/60 hz 4kw	580 / 652
BULL 160	920	1200	2200	220V - 3ph - 50/60 hz 5kw	808 / 880

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood