

Batedeira Planetária **Gpaniz BP-12 RP**



Batedeira planetária padrão industrial equipamento com estrutura metálica compacta de bancada.

Desenvolvido para preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares. Seu design compacto e moderno garante maior durabilidade e baixo nível de ruído.

Cuba em aço inox com capacidade de 12 LITROS;
Sistema de variação de velocidade com 4 VELOCIDADES;
PROTETOR DE CUBA EM POLICARBONATO COM ABERTURA PARA ADIÇÃO DE INGREDIENTES;
TRANSMISSÃO POR CAIXA DE REDUÇÃO AUTOLUBRIFICANTE;
ESTRUTURA ROBUSTA E COMPACTA QUE GARANTE ESTABILIDADE E DURABILIDADE;
TROCA DE VELOCIDADE ELÉTRICA POR INVERSOR DE FREQUÊNCIA;
EQUIPAMENTO DE ALTO DESEMPENHO E ALTA DURABILIDADE;
COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO E BAIXO ÍNDICE DE MANUTENÇÃO;

Acompanha 3 batedores intercambiáveis

01 tipo raquete confeccionados alumínio fundido

01 tipo gancho confeccionados alumínio fundido

01 tipo globo confeccionado AÇO INOX

Tensão de 220v, bifásica

Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria – 148/2022.

Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1

IEC 60.335-2-64

