

Línea Complementarios

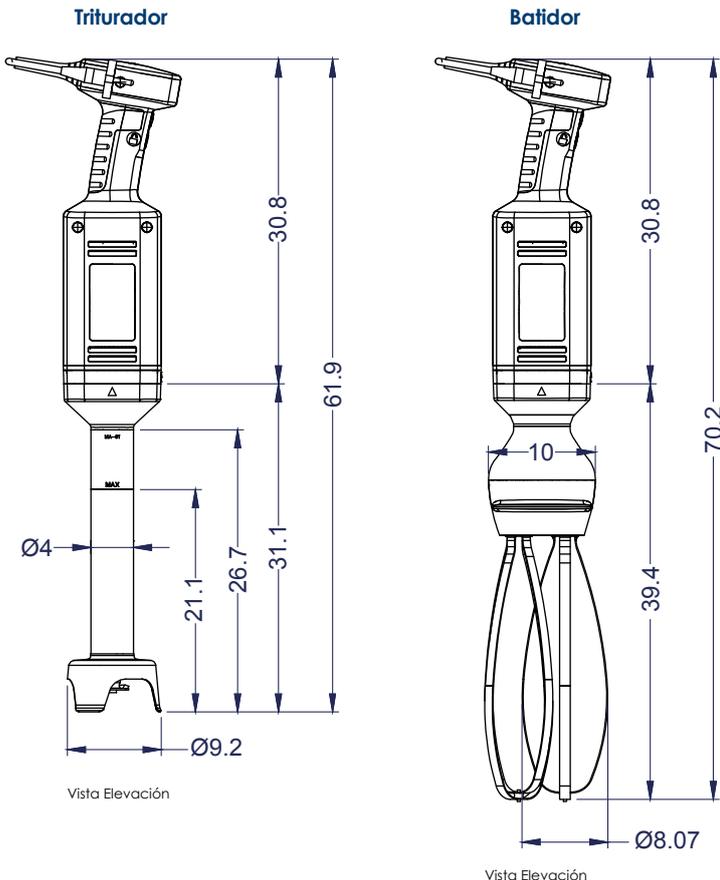
Triturador y batidora combi

MB-31

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Velocidades
Indicador luminoso



Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Triturador profesional y batidora de varillas.
- Distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 30.6 cm. Uso continuo en recipientes hasta 30 litros.
- Brazo batidor capac. de 2 a 50 claras de huevo.
- Diseño compacto y manejable.
- Ergo-design & bi-mat-grip: Carcasa externa hecha en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Brazos lavable bajo grifo.
- Indicador luminoso.
- Garantía de seguridad e higiene.
- Incluye: Brazo triturador MA-31, brazo batidor BA-30, soporte mural.
- Accesorios: Soporte deslizador para trituradores, soporte de caldero, brazos trituradores MA-30, brazo batidor BA-30.

	Cap. Triturador recipiente	30 litros	Cap. Batidor claras huevo	2 a 50 u
--	----------------------------	-----------	---------------------------	----------

	Dimensiones ext. Triturador	Largo	Largo total
	Batidor	31.1 cm	61.9 cm
		39.4 cm	70.2 cm

	Diám. cubre cuchillas Triturador	Ø9.2 cm
--	----------------------------------	---------

	Dimensiones embalaje	Ancho	Profundidad	Alto
		45.5 cm	47.5 cm	11.7 cm

	Peso	Neto	Bruto
		4.61 kg	5.6 kg

	Especificaciones eléctricas	Potencia	Energía
		0.4 kW	220V/50Hz/1F

	Velocidad motor Triturador	1.500 - 12.000 rpm
--	----------------------------	--------------------

	Nivel de ruido a 1 m	<80 dB(A)
--	----------------------	-----------