

## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Uso intensivo.

**Batedeira-misturadora profissional para a preparação de massas de farinha (pão, biscoitos, etc.), claras (soufflés, merengues, etc.), molhos (maionese, etc.) e misturas (carne, etc.).**

- ✓ Modelo compacto, ideal para estabelecimentos de até 50 lugares.
- ✓ Variador electrónico de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- ✓ Protector de segurança removível.
- ✓ Ajuste de altura do caldeiro mediante uma alavanca.
- ✓ Microrruptor duplo de segurança para o caldeiro e protector de segurança.
- ✓ Equipamento certificado pela NSF Internacional (normativa de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).

## INCLUI

- ✓ Caldeiro de aço inoxidável.
- ✓ Gancho amassador: em forma espiral, para massas de pastelaria.
- ✓ Pá misturadora: para misturas como genovesas, cremes, etc.
- ✓ Pinha: para bater claras de ovo, merengues, maioneses, cremes macios, etc.

## ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 5 l

Dimensões do caldeiro: [v:dim\_cald\_diam] x [v:dim\_cald\_alto]

Capacidade em farinha (60% água): 1.5 kg

Temporizador (min-max): [v:tempo\_min] - [v:tempo\_max]

Velocidade da derramenta: 85 - 495 rpm

Potência Total: 250 W

Alimentação eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.1 A)  
Plugue : EU (SCHUKO 2P+G)

### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 310 mm
- ✓ Profundidade: 382 mm
- ✓ Altura: 537 mm

Peso líquido: 16.5 kg  
Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)  
Ruído de fundo: 45 dB(A)

Dimensões da embalagem  
360 x 430 x 565 mm  
Peso bruto: 20.1 kg



1500170



### Contactos



www.jotelar.com

### Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: geral@jotelar.com