

## ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 10 l  
Dimensões do caldeiro: 279 mm x 236 mm

Capacidade em farinha (60% água): 3 kg  
Temporizador (min-max): 0' - 30'  
Velocidade da derramenta: 96 - 289 rpm  
Velocidade do planetário: 59 - 176 rpm  
Potência Total: 550 W

Alimentação eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.5 A)  
Plugue : EU (SCHUKO 2P+G)  
Conexão eléctrica: [v:cable\_manguera]

### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 410 mm
- ✓ Profundidade: 523 mm
- ✓ Altura: 688 mm

Peso líquido: 44 kg  
Nível de ruído (1 m.): <75 dB(A)  
Ruído de fundo: 32 dB(A)

Dimensões da embalagem  
480 x 560 x 810 mm  
Peso bruto: 49 kg



1500210

## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Modelo C, com tomada de acessórios.

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

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de grande fiabilidade. Por isso, a batedeira liga-se à corrente mediante tomada monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- ✓ Aviso acústico no final do ciclo.
- ✓ Variação electrónica de velocidade.
- ✓ Provido de protector de segurança.
- ✓ Subida-descida do caldeiro mediante alavanca.
- ✓ Duplo microrruptor de segurança, para a posição do caldeiro do protector.
- ✓ Indicação de protecções não activadas.
- ✓ Protecção reforçada contra a água.
- ✓ Pés em aço inoxidável.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável, robusto e resistente.
- ✓ Manutenção e reparação simples.
- ✓ Em cumprimento com a norma UNE-EN 454/2015.



### 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