

Datos Técnicos

Batidora para Crema de Helados en Acero Inoxidable



Modelo

BMAI.16



Imágenes meramente ilustrativas.
La apariencia varía según el model.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque | SC | Brasil
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br



Nombre	Marca	Modelo	Medidas Nominales Anch x Alt x Fondo	Peso Neto	Capacidad
Batidora para Crema de Helados	Metvisa	BMAI.16	290x890x560 mm	53 kg	16 L



Rotación del Tubo o Batidor	Rotación del Mezclador	Motor Eléctrico 50 Hz	Motor Eléctrico 60 Hz	Consumo de Energía	Tensión
80 rpm (motor 50 Hz) 100 rpm (motor 60 Hz)	12 rpm (motor 50 Hz) 15 rpm (motor 60 Hz)	220 V, 1/3 HP, 4 Polos	110 o 220 V, 1/3 HP, 4 Polos	0,24 kW/h	110 V o 220 V

Estructura fabricada en acero inoxidable,
facilita la limpieza y asegura la mejor
vida útil del equipo.

Utilidad

Equipo para adaptar en
Nevera de Helados para
producir Helado.

El tubo, la batidora y el batidor
son desmontables. Practicidad
para limpiar el equipo.

Doble cerradura para el tubo o
la batidora de líquidos.

Tubo y Batidora fabricados en
acero inoxidable, ideal para
tener contacto con el helado.

Incluido un batidor que ayuda a
la producción de paletas.

Imágenes meramente ilustrativas.