

Lançamento Lançamento

Batedeira Planetária

BP05G2 | BP12G2



Para a preparação de massas de consistência leve ou média, como bolos, claras em neve, merengues, cremes, brownies e panquecas.



 **Gastromaq**
G PANIZ

Batedeira Planetária

BP05G2 | BP12G2

Características e benefícios

Grade de proteção, com pintura epóxi, possibilitando a adição dos ingredientes de forma prática e segura.

3 batedores em alumínio que possibilitam a execução das mais variadas receitas de massas de consistência média e leve.

Cuba removível em aço inox.

Motor silencioso e potente, garantindo uma alta produtividade, em regime de trabalho intenso.

Painel digital, com 10 velocidades. Troca de velocidades por sistema eletrônico.

Sistema planetário que garante uma mistura rápida e homogênea de forma silenciosa..

Estrutura em aço carbono com pintura epóxi branca que proporciona estabilidade, durabilidade e baixo índice de manutenção.

| Dados Técnicos | BP05G2 | BP12G2 |
|------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Volume | 5 litros | 12 litros |
| Tensão | Bivolt automática 127-220V | Bivolt automática 127-220V |
| Potência | 800 W | 1200 W |
| Consumo | 0,25 kW/h | 0,65 kW/h |
| Medidas (AxLxC) | 475x265x450 mm | 580x325x575 mm |
| Peso | 14 kg | 30 kg |

