



# BATIDORAS

## PLANETARIAS

## PASTELERAS



## PLANETARIAS DE MESA



MODELO, Potencia	DIMENSIONES en mm Ancho x Largo x Alto	TRANSMISION	Velocidades	Bols	Gabine te
Pastelera, BF-20, ½ HP	390 x 650 x 800	Correa	3	Ac Inox	Chapa
Pastelera, BF-36, ½ HP	450 x 850 x 1200	Correa	3	Ac Inox	Chapa
Planetaria, BP-10, ½ HP	280 x 350 x 400	Correa	1	Ac Inox	Chapa
Planetaria, BP-40, 1 HP	450 x 950 x 1400	ENGRANAJES	VARIADOR	Ac Inox	Chapa

Las Batidoras Planetarias, poseen Batidores que giran sobre su propio eje, y a la vez giran describiendo un círculo alrededor del Bols. Este sistema de Batido, se utiliza en los productos aireados como Bizcochuelos, Merengues, Musse y Cremas.

En cambio, en las Batidoras Pasteleras, los Batidores describen un giro cónico, ocasionado por la figura que resulta de por la transmisión del Giro del Plato superior, con un centro fijo. Éste sistema de Batido, se utiliza para la elaboración de Cremas Pasteleras, Mayonesas y Salsas.

En todos los modelos, los Batidores se fabrican con varillas de Acero Inoxidable.

### FUNDICIONES Y MECANIZADOS S.A.

Av. Marco Avellaneda 930 – Remedios de Escalada – (B1826AAR) Buenos Aires

Tel: 011 4242-2258 / 011 4202-9612 / 0237-484-4438

Página Web: [www.fundymec.com](http://www.fundymec.com) Mail: [ventas@fundymec.com](mailto:ventas@fundymec.com)

