

- Tres velocidades de mezclado: Ofrece opciones de 74, 150 y 288 revoluciones por minuto para adaptarse a distintos tipos de preparación.
- Gran capacidad: El bol de 60 litros y la capacidad de amasado de hasta 20 kg la hacen perfecta para grandes producciones.
- Estructura robusta: Con un peso de 230 kg, proporciona estabilidad durante el funcionamiento en condiciones de alto rendimiento.



rejilla de seguridad



capacidad de ingredientes



**modelo: B60F**

La mezcladora de alimentos B60F es una máquina robusta y potente, diseñada para manejar grandes volúmenes en cocinas comerciales y panaderías. Con una capacidad de 60 litros y un motor de alta potencia, esta mezcladora es ideal para procesos de producción que requieren mezclar grandes cantidades de masa o ingredientes con rapidez y eficiencia. Su construcción sólida garantiza una larga durabilidad y estabilidad durante su operación.

## BATIDORAS INDUSTRIALES

Modelo	B60F (Food Mixer)
Dimensiones	724 x 625 x 1300 mm
Volumen del bol	60 litros
Potencia	2.5 kW
Capacidad máxima de amasado	20 kg
Velocidades de mezclado	74/150/288 r/min
Peso	230 kg
Empaque	Caja de madera