



Código: ECV800039

Capacidad 7 Litros.

Capacidad máxima de harina seca 0.800 Kg.

Estructura en fundición de aluminio

Bowl de acero inoxidable

Velocidad de 1080 rpm

Motor 325 Watts

3 accesorios en acero inoxidable para amasado batido y mezclado (globo, gancho y paleta)

Rejilla de seguridad con corte automático de energía

Dimensiones :40x25x41cm



MODELO: B7A



Especificaciones Técnicas:

Voltaje: 120V, 60 Hz

Potencia kw : 0.325

RPM: 1080

Peso neto (KG): 17 Kg

Longitud (cm): 40, Ancho (cm): 25, Altura (cm): 41

Certificaciones: CE y RoHS



CARACTERÍSTICAS DE UNA BATIDORA

Una batidora, a diferencia de la amasadora, sí está diseñada para batir contenidos menos espesos, el recipiente donde se coloca la mezcla es más grande y cuentan con una mayor cantidad de accesorios: un globo y una paleta para batir y mezclar; además, igual que la amasadora trae un gancho, pero está limitado a masas que no sean muy sólidas

Generalmente las batidoras están diseñadas con más velocidades de revoluciones dependiendo del contenido que desees mezclar, lo que permite generalmente tener más niveles de mezcla de masas.

Gracias a su variedad de accesorios, una batidora no solo sirve para preparar lustres, claras de huevo, crema chantilly y otras cremas blandas, sino que también puede conseguir mezclas perfectas para trabajar masas de mayor consistencia: Pero se tiene que seguir las instrucciones del fabricante de acuerdo a la cantidad de ingrediente seco y en masa, pero tampoco es recomendable usar esta función de manera constante, ya que están diseñadas principalmente para mezclas ligeras, ya que esto tiene como consecuencia que acorta su vida útil de su equipo.

NUESTRA RECOMENDACIÓN:

Si usted necesita un equipo para panadería y pizzería en que la masa es el principal producto, le recomendamos comprar una amasadora, te será más útil para mezclar y homogeneizar los ingredientes, ya que permite transformarlos en una masa de características perfectamente definidas y compactas. Ideal para mezclas espesas, te ahorra mucho esfuerzo y tiempo en la mezcla de la masa con varios ingredientes, sin mencionar antes que es para una producción constante y mayor. A diferencia de las amasadoras, las batidoras solo soportan una cantidad limitada de masa.

La Batidora **B7A de APV** es para uso Domestico, no industrial. Si su producción es mas de las características de una pastelería y debe hacer variadas mezclas y de alto volumen, remendamos una batidora industrial de 10, 20 o 40 litros,

Garantía

El equipo cuenta con una garantía de un año contra defectos de fabricación. Para validar la garantía el cliente debe enviar el equipo al taller de servicio de Veromatic, ubicado en Rio Segundo de Alajuela.

Taller de Servicio y Repuestos

En Veromatic contamos con taller de servicio con técnicos capacitados para la revisión y reparación de este equipo. Además mantenemos un stock permanente de sus partes y repuestos

