



DESCRIPCION

La batidora "TK60" es una maquina profesional de gran calidad por su fuerza de trabajo, por su mecánica precisa, silenciosa y por su multiplicidad de usos.

Su capacidad es de 60 litros.

Cuerpo fabricado totalmente en acero, los engranes de transmisión en acero al níquel-cromo-molibdeno en baño de aceite, templados y rectificadas para soportar las condiciones de trabajo más duras y en turnos de trabajo prolongados. Con sistema de freno para los accesorios, con lo cual la rotación de los mismos queda frenada conforme a los parámetros de las normas CE.

Lleva un juego completo de accesorios compuesto de: cazo de acero inoxidable, un globo, una pala en aluminio y un gancho.

DISEÑO

Diseño especial de la estructura con patas que permiten la fácil limpieza del piso para una mayor higiene.

VENTAJAS

- Sistema manual de subida y bajada del cazo con bloqueo de seguridad en posición de rejilla abierta
- Sistema de freno para los accesorios con parada de seguridad al abrir la rejilla
- Panel de mando con temporizador, paro de emergencia y pulsadores subida y bajada de cazo
- Velocidad de utensilios 100 a 415 RPM
- Cazo con ruedas para fácil transportación y seguridad en el trabajo. Permite sacar el cazo sin quitar los utensilios
- Cuadro eléctrico de operación a 24 V
- Kit opcional de reducción para 40L o 20,L.

Isométrico



ACCESORIOS



Información Técnica

Modelo	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad	Peso	Potencia Eléctrica
TK 80	700	1,000	1,570	60 L	370 Kg	3 kW

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85

www.european.mx