



FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|----------|
| alimentación eléctrica | Monofase |
| Voltios | V 230/1 |
| frecuencia (Hz) | 50 |
| potencia (KW) | 0,4 |
| peso neto (Kg) | 30 |
| peso bruto (Kg) | 32 |
| ancho (mm) | 250 |
| profundidad (mm) | 450 |
| altura (mm) | 400 |

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Batidor de nata de sobremesa con bol extraíble y condensador lateral:

- **capacidad de reserva 5 litros ;**
- **producción horaria: 100 litros ;**
- construido para **asegurar una producción fuerte y un rendimiento óptimo ;**
- equipado con **controles electrónicos, indicación de temperatura y dispensador ;**
- dispensan la nata montada de forma manual, continua o en dosis regulable;
- **almacenan la nata líquida a 4°C** , la transforman en **nata montada** y la dispensan **manualmente ;**
- equipado con **una tapa transparente** que permite **controlar fácilmente** la cantidad de nata líquida en el recipiente de reserva;
- equipado con **una bandeja extraíble** que **facilita el lavado y una mejor higiene ;**

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|----------------|--|----------------|
| CRBETA5 | BATIDORA DE NETA DE SOBREMESA, CAPACIDAD DE RESERVA 5 lt con DEPÓSITO EXTRAÍBLE, con CONTROLES ELECTRÓNICOS, PRODUCCIÓN HORARIA: 100 lt, V. 230/1, Kw 0,4, Peso 30 Kg, dimensiones mm 250x450x400h | |