

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	Lts/h	6	10	10
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1

Nota: (A) refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

- Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

CARACTERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.