

BATEDEIRA DE BANCADA 20 LITROS



Elétrico 

DADOS TÉCNICOS

TENSÃO (V)	220	ROTAÇÕES	
ALIMENTAÇÃO	MONOFÁSICA	PRIMEIRA	40 rpm
POTÊNCIA (kW)	0,6	SEGUNDA	75 rpm
FREQUÊNCIA (Hz)	60	TERCEIRA	137 rpm
CORRENTE NOMINAL (A)	5,1A		
DISJUNTOR (A)	10		
CONECTOR / TOMADA (A)	20		

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA EQUIPAMENTO	0,86 x 0,55 x 0,56	96
DIMENSÃO EMBALAGEM	1,05 x 0,65 x 0,75	20

PERFECTA

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

A Batedeira de bancada 20L da Perfecta é mais do que um equipamento culinário, é a ferramenta essencial para garantir produtividade, qualidade e segurança em sua operação diária, aliada a eficiência energética e redução de custos.

- Ideal para misturar massas líquidas, leves e pastosas, como bolos e demais produtos de confeitaria;
- Possui três velocidades de mistura, permitindo ao profissional selecionar a opção mais adequada para cada preparo;
- Batedores que atuam próximos ao tachô, garantindo excelente homogeneidade e qualidade da mistura;
- Equipamento silencioso, proporcionando maior conforto no ambiente de trabalho;
- Baixo consumo de energia elétrica;
- Fácil operação, com comandos intuitivos;
- Funcionamento seguro, com proteções monitoradas;
- Botão de emergência de fácil acesso para bloqueio imediato do equipamento;
- Atende à NR-12, com laudo técnico e ART.

PERFECTA

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



11.2014-8080

itwfeg.com.br



CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Estrutura em aço fundido com pintura epóxi cinza de alta resistência;
- Pintura epóxi de alta durabilidade;
- Tacho removível em aço inox AISI 304, garantindo maior resistência, higienização e segurança alimentar;
- Projeto que facilita a limpeza do equipamento.

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

- Capacidade para 20 litros de massa.

ACESSÓRIOS INCLUSOS

- Um batedor gancho;
- Um batedor globo aramado;
- Um batedor raquete;
- Um tacho.

OPCIONAIS

- Base de apoio

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

PERFECTA

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



11.2014-8080

itwfeg.com.br

