



MAQUINDAL

Confiança e qualidade que alimentam gerações

Batedeira Planetária Mecânica
Mechanical Planetary Mixer Machine

ESPECIFICAÇÕES/MODELO SPECIFICATIONS/MODEL	BM 40/20	BM 60/30
Capacidade Capacity	40+20 Lts	60+30 Lts
Alimentação Elétrica* Electric Supply	3/400 V	3/400 V
Potência Power	1,5 Kw	2,2 Kw
Consumo Motor Current	3,6 A	5,1 A
Altura Height	1200 mm	1400 mm
Largura Width	670 mm	770 mm
Comprimento Length	800 mm	920 mm
Peso Líquido Net Weight	176 Kg	250 Kg

* Por encomenda pode ser fornecido com outras tensões
Other tensions – To order



BATEDEIRA PLANETÁRIA VARIAÇÃO MECÂNICA

- Variação contínua de velocidade
- Grande amplitude de variação de velocidade
- Comando da variação de velocidade por alavanca
- Robusta e perfeita
- Silenciosa
- Mistura, bate e amassa
- O movimento de elevação e descida da bacia é comandado por alavanca
- Grelha de protecção da bacia
- Disponível com os seguintes acessórios: (de duas capacidades)
 - 2 bacias em aço inox
 - 2 espátulas agitadoras em alumínio alimentar (A)
 - 2 batedores de varas de aço inox duro (B)
 - 2 ganchos amassadores em aço inox (C)
- Tomada de força lateral para aplicação de acessórios complementares:
 - Picador de carne
 - Ralador de queijo
 - Cortador de legumes
 - Cortador de batatas
 - Passa purés
 - Passador de tomates

MECHANICAL PLANETARY MIXER MACHINE

- Continuous change of speed (mechanical variable speed)
- Large amplitude of changing speed
- Change of speed controlled by lever
- Strong and perfect
- Silent
- Mixer, beater and kneader
- Raising and descending movement of the bowl controlled by lever
- Protection railing of the bowl
- Available with: (of two different capacities)
 - 2 Stainless steel bowls
 - 2 Flat beater (A)
 - 2 Stainless steel wire whip (B)
 - 2 Stainless steel dough hook (C)
- Device for the application of the complementary accessories:
 - Meat chopper
 - Cheese grater
 - Vegetable slicer
 - Potato slicer
 - Strainer for puree
 - Strainer for tomatoes



Máquinas e Equipamentos para Indústria Alimentar, Lda.
 Rua Lugar do Mouro, n.º 28/40 - Pavilhão 7, Lourel Park
 2710-453 SINTRA
 Telef.: +351 219 613 351 • Tlm.: +351 968 984 547
 E-mail: fabrica@maquindal.pt • <http://www.maquindal.pt>

FABRICADO POR:
MANUFACTURED BY:

