

G.PANIZ®



BP 20 C

Batedeira Planetária
Batidora Planetaria
Planetary Mixer



BP 20 C

Para a preparação de glacês, cremes, marshmallows, claras em neve, panquecas e similares

Características

- Batedores em alumínio especiais para cada função (globo, raquete e espiral)
- Velocidade em seis estágios
- Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi
- Cuba em aço inoxidável
- Engrenagens em aço especial temperado
- Rolamentos blindados
- Sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora

Vantagens

Troca de velocidade por meio de alavanca externa segura e prática, dispositivo de segurança no acesso à cuba, sistema de engrenagens possibilitando menor ruído e trepidação do equipamento

BP 20 C

Ideal para la preparación de glasés, cremas, marshmallows, claras en nieve, panqueques y afines

Características

- Batidores de alumínio especiales para cada función (globo, raqueta, aspas)
- Seis velocidades
- Cuerpo en chapa de acero SAE 1020 con pintura en epoxi
- Cubeta en acero inoxidable
- Engranajes en acero y nylon especial
- Rodamientos blindados
- Sistema de cambio de velocidades a través de una polea variadora

Ventajas

Cambio de velocidades a través de una manija externa, segura y práctica, dispositivo de seguridad en la apertura de la cubeta, sistema de engranajes que la vuelve más silenciosa y menos trepidante

BP 20 C

Ideal to prepare frostings, icings, creams, marshmallows, eggwhites, cakes, pancakes and alike

Features

- Aluminum beaters special for each function (globe, racket and spiral)
- 6 speed stages
- Body in SAE 1020 steel plate with epoxy finishing
- Stainless steel bowl
- Gears in special tempered steel
- Shielded ball bearings
- Speed contrai done using variable speed controller pulley

Advantages

Speed changing is done using a safe and practical external handle. Safety mechanism at the bowl's access. Gear system that grants less noise and vibration

Especificações Técnicas

Capacidade	20 L de Mistura Pronta
Potência	motor de 1,0 Cv
Velocidade	1ª - 85 rpm / 6ª 241 rpm
Peso Liquido	95 Kg
Peso Bruto	109 Kg
Dimensões	Altura - 730mm Largura - 400mm Comprimento - 860mm

Especificaciones Técnicas

Capacidad	20 L de Mistura Pronta
Potencia	motor de 1,0 Cv
Velocidad	1ª - 85 rpm / 6ª 241 rpm
Peso Neto	95 Kg
Peso Bruto	109 Kg
Dimensiones	Altura - 730mm Largura - 400mm Comprimento - 860mm

Technical Especifications

Capacity	20 L de Mistura Pronta
Power	motor de 1,0 Cv
Speed	1ª - 85 rpm / 6ª 241 rpm
Net weight	95 Kg
Gross Weight	109 Kg
Dimensions	Altura - 730mm Largura - 400mm Comprimento - 860mm



G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Caixa Postal 8012 - CEP 95034-970
Fone: (54) 2101-3400 - Fax: (54) 2101-3408 - Caxias do Sul - RS
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br