~~874.00 €~~

672.98 €

Batidora profesional B-7 de **Romagsa**, una opción con parrilla protectora de seguridad, variador de velocidades, botón paro de emergencia, motor con microinterruptor de seguridad y calcero extraible de acero inoxidable. Cuenta con una capacidad de caldero de 7 litros y una capacidad en kg de harina de 2 kg. Incluye los siguientes accesorios: batidor de varillas, paleta mezcladora y gancho espiral

Catálogo de batidoras industriales

La batidora profesional **Romagsa** b-7 es una opción perfecta para batidos, cremas y masas blandas. Cuenta con un caldero extraíble de acero inoxidable y parrilla protectora de seguridad, así como botón de paro de emergencia y motor con microinterruptor de seguridad.
Además en dotación incluye los siguientes accesorios:
Batidor de varillas para mahonesas merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc

Gancho espiral para masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.
Será una opción ideal para restaurantes que hagan su propia pastelería o para particulares que disfruten con el mundo de la pastelería y quieran una máquina robusta y de calidad para sus elaboraciones.

- Capacidad caldero litros: 7l.
- Capacidad kilos harina: 0.7
- Con variador de velocidades.
- Dimensiones: 250 x 440 x 430mm.
- Potencia (kw): 0.37
- Voltaje (v): 1 x 230
- Capacidad kg/harina: 0,7
- Peso (kg): 20
- Velocidades: Variador

Ficha técnica:

- Ancho: 250
- Profundidad: 440
- Altura: 430