

 **SUPERFECTA**



BATEDEIRA PLANETÁRIA

As Batedeiras Superfecta são ideais para misturar e homogeneizar massas liquefeitas de confeitaria.



DESCRIÇÃO

Batedeira Superfecta carrega consigo toda tradição e renome dos equipamentos Mais Robustos da Panificação Brasileira. É equipada com chave seletora de 3 velocidades, para fácil manuseio e alta Durabilidade.

Possui todos os sistemas de segurança previstos pela NR12.

Disponível nos tamanhos: 18L, 40L e 60 litros.

Acompanha 3 batedores - leque, globo e gancho.

DIFERENCIAIS

- Equipamento de alta performance, desenvolvido para suportar jornadas intensas de trabalho sem apresentar desgastes ou prejudicar a vida útil da máquina.

- Conjunto mecânico com excelente acerto, proporcionando alto rendimento e baixo consumo de energia.

- Mais de 62 anos de experiência empregados para o desenvolvimento das mais confiáveis máquinas do mercado.

Modelo	Medidas (MM)			POTÊNCIA	POTÊNCIA	Peso kg	QUANT. MASSA LITROS
	L	P	A	KW	CV		
BT 18	500	670	1040	0,6	0,8	130	18
BT 40	620	1130	1400	1,5	2	260	40
BT 60	720	1500	1600	2,5	3	330	60

Para mais informações
leia o código





Av. Dom Pedro I, 3.004 - Jardim Sonia Maria - Taubaté/SP
CEP 12080-700

www.SUPERFECTA.com.br
comercial@superfecta.com.br
[@superfecta1962](https://www.instagram.com/superfecta1962)
12 99636.1041
12 3621.7721

