



[www.impulsoraweb.com.ar](http://www.impulsoraweb.com.ar)

**Impulsora  
Gastronómica**

Representante: Directo de Fábrica

MARCO AVELLANEDA 934 Tel: (011)4202-7606(lin/rot)

R. DE ESCALADA. CP (1826) BS. AS.

ventasyreparaciones@impulsoraweb.com.ar

FOTO DE PRODUCTO

CARACTERISTICAS TECNICAS

PRECIO



**BATIDORA PLANETARIA, AMASADORA  
MEZCLADORA**

**INSTRUCCIONES**

Coloque la maquina sobre superficie niveladas y firmes y en lugares con condiciones de temperaturas y humedad normales.

Peso: 15 Kg

Tension: 220 V

Potencia 1,100 W

**ENCENDIDO**

Verifique siempre antes de enchufar la batidora que el boton verde de encendido no este presionado que la perilla negra de variacion de velocidad este en minimo (al tope en sentido antihorario) y que el cabezal no este levantado proceda a conectar el enchufe al toma corriente. Presione el boton verde y la maquina comenzara a funcionar.

gire la perrilla de variacion en sentido horario para ajustar la velocidad.

Velocidad:

1= MINIMO

10= MAXIMO

**DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

esta batidora cuenta con un interruptor de seguridad instalada en la base del cabezal, el cual detiene inmediatamente el funcionamiento del motor de la misma al levantar el cabezal o impide que se pueda encender la misma.

**MEDIDAS**

Frente: 37 cm

Alto: 42 cm

Prof: 22 cm

BOWL: Ø23,5

**RECOMENDACIÓN**

**AMASADO MAXIMO 1 KG DE HARINA**

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL I.V.A. CORRESPONDIENTE DEL 21%  
ESTOS PRECIOS SON SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO.