

**BATEDEIRAS PLANETÁRIAS DE MESA****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Batedeiras planetárias marca SIRMAN - Itália, com estrutura metálica, acabamento a cinza, cuba em aço inox desmontável, proteção da cuba, para modelo PLUTONE 7 velocidade variável e cabeça basculante, para modelo PLUTONE 10 3 velocidades. Tratando-se de bateadeiras não são aconselháveis para massas duras.

Dotadas de gancho amassador espiral para massas médias, pá misturadora para cremes e massas leves e batedor de varas para claras, maionese, cremes moles, etc.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	PLUTONE 7	PLUTONE 10
Dimensões (CLA) mm	240x450x510	440x500x400
Capacidade da cuba	7 lts	10 lts
Velocidades	variável	3
Potência	280 W	450 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	18 Kg	40 Kg



PLUTONE 7



PLUTONE 10



PLUTONE 20



PLUTONE 30

**BATEDEIRAS PLANETÁRIAS DE PAVIMENTO****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Batedeiras planetárias marca SIRMAN - Itália, com estrutura metálica, acabamento a cinza, cuba em aço inox desmontável, proteção da cuba, 3 velocidades e para modelo PLUTONE 30 tomada de força. Tratando-se de bateadeiras não são aconselháveis para massas duras.

Dotadas de gancho amassador espiral para massas médias, pá misturadora para cremes e massas leves e batedor de varas para claras, maionese, cremes moles, etc.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	PLUTONE 20	PLUTONE 30
Dimensões (CLA) mm	515x560x770	630x650x1160
Capacidade da cuba	20 lts	30 lts
Velocidades	variável	3
Potência	1.100 W	1.500 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	99 Kg	125 Kg