



BATIDORAS PLANETARIAS

IDEAL PARA BATIDOS, CREMAS Y MASAS BLANDAS



Mod. B30CT

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraíble de acero inox



Mod. B7



Mod. B10



Mod. B20

Incluye accesorios



Batidor de Varillas

para:

Genovesas, nata montada, merengues, bizcochos, cremas, mousses, etc.



Paleta mezcladora

para:

Lionesas, cremas, galletas, magdalenas, etc.



Gancho espiral

para:

Brioche, masa para babá, etc.



MODELO	B7	B10CT	B20CT	B30CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,28	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3



AMASADORA **ESPIRAL**

ESPECIALMENTE IDEADAS PARA ELABORAR
MASAS DE PANADERÍA Y PIZZERÍA



SP20H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble,
ver página 155.



MODELO	SP20H	IF332V
Dimensiones	380 x 690 x 730	440 x 830 x 720
Potencia (kw)	1,1	1,5
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	33
Capacidad kg/harina	8	12
Capacidad kg/operación	18	25
Peso (kg)	70	100
Velocidades	1	2

TOSTADORES DE PAN

ROMAGSA



Modelo Doble

- Construcción en acero inox.
- Sistema de tubos de cuarzo refractarios
- Temporizador regulable
- Bandeja recoge migas
- Interruptor para funcionamiento superior (gratinador)



Modelo Simple

MODELO	SIMPLE	DOBLE
Dimensiones	450 x 265 x 300	450 x 265 x 435
Potencia (w)	1800	2750
Votlaje (v)	1 x 230	1 x 230
Altura útil (mm)	60	70 / 70



GRATINADOR SALAMANDRA MÓVIL



- Cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- 2 reguladores de potencia



MODELO	LS650
Dimensiones (mm)	600 x 515 x 530
Dimensiones útiles	590 x 320
Potencia (w)	4
Votlaje (v)	1 x 230
Peso (Kg)	45

TOSTADOR DE PAN DE CINTA CONTÍNUA



MODELO	TTC
Dimensiones (mm)	368 x 418 x 387
Dimensiones parrila sup.	275 x 264
Altura útil (mm)	85
Potencia (w)	2,2
Votlaje (v)	1 x 230
Peso (Kg)	27

GRATINADOR SALAMANDRA



Mod. ST 650

- Construcción en acero inox.
- Parrilla en acero cromado
- Regulación parrilla 4 niveles
- Mando regulación de calor de la zona de cocción
- Bandeja recoge migas extraíble

EI GRATINADOR SALAMANDRA
sólo gratina por la parte superior



MODELO	ST 650
Dimensiones (mm)	800 x 450 x 450
Dimensiones parrilla	643 x 395
Potencia (w)	3
Voltaje (v)	1 x 230
Altura util (mm)	280

SANDWICHERAS / PIASTRAS



Mod. PANINI MEDIO



Mod. PANINI DOBLE

- Construcción en acero INOX
- Termostato regulable a 300° C
- Placa superior basculante
- Placas acanaladas antiadherentes en dotación
- Placas lisas incremento + 5% (disponible solo en modelo Medio y Doble)



MODELO	PANINI SIMPLE	PANINI MEDIO	PANINI DOBLE
Dimensiones (mm)	292 x 395 x 210	410 x 395 x 210	570 x 395 x 210
Dimensiones placa (mm)	220 x 235	360 x 235	475 x 235
Potencia (w)	1800	2200	3600
Voltaje (v)	1 X 230	1 X 230	1 X 230