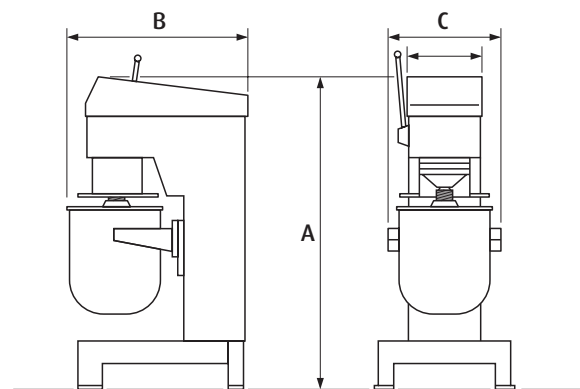
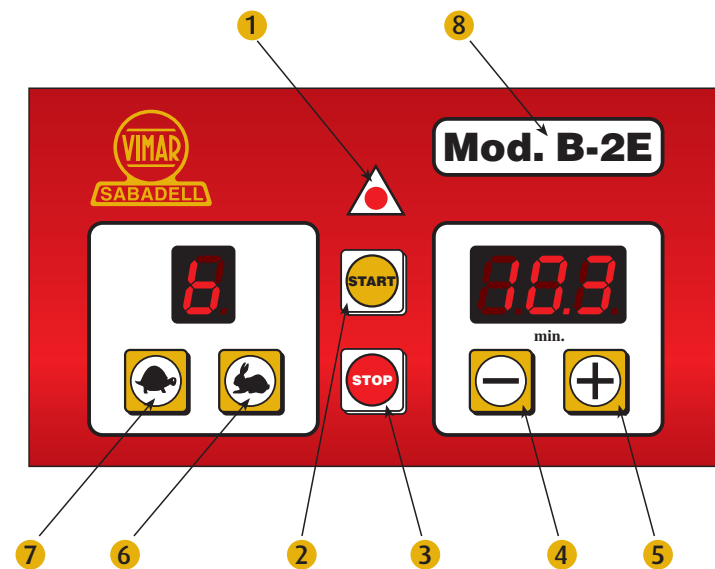


- 1 Indicador de seguridad
- 2 Encendido
- 3 Apagado
- 4 Control de tiempo
- 5 Control de tiempo
- 6 Control de velocidades
- 7 Control de velocidades
- 8 Modelo



Características y dimensiones / Characteristics and dimensions / Caractéristiques et dimensions

Modelo Model Modèle	Capacidad litros Capacité litres capacity litres	Potencia motor C.V. Engine's power HP Puissance moteur C.V.	Dimensiones máquina mm. Dimensions of machine mm Dimensions machine mm.			Peso Kgs. Weight Kilos Poids Kgs.
			A	B	C	
B 00-EH	200	10	2600	1408	1140	1480
B 0-EH	125	7,5	2280	1050	650	650
B 0-E	125	7,5	1710	1000	650	525
B 2-EH	60/25	3	1910	860	560	380
B 2-E	60/25	3	1450	840	560	324
B 4-E	40/20	2	1280	670	520	190
B 6-E	20	1	950	600	450	100

BATIDORAS-MEZCLADORAS SERIE E
PÉTRINS-MÉLANGEURS SÉRIE E
E SERIES MIXERS



Batidoras mezcladoras Serie E

Máquina básica para la industria del dulce, tiene también estimable aplicación en Cocinas, Laboratorios, Industrias Químicas, Fábricas de Pinturas, Imprentas, y en general todas aquellas industrias donde sea necesaria la mezcla o batidos de productos, especialmente líquidos o de poca densidad, pudiéndose emplear también para amasar en cantidades apropiadas.

Funciona: Con motor reductor, accionado mediante convertidor de frecuencia, provisto para trabajar con seis velocidades. Los batidores tienen movimiento planetario, con engranajes y ejes de acero, montados éstos sobre rodamientos de bolas.

Pétrins-mélangeurs Série E

Machine indispensable pour l'industrie du sucre, elle trouve aussi une place non négligeable dans les Cuisines, les Laboratoires, les Industries Chimiques, les Usines de Peintures, les Imprimeries et en général, dans toutes les industries où produits de faible densité. Elle peut également s'employer pour pétrir des quantités réduite.

Fonctionne: Avec un moteur à réduction, actionné grâce à un convertisseur de fréquence, pourvu, pour travailler, de six vitesses. Les batteurs ont une rotation planétaire, avec des engranages et des axes en acier, montés sur roulements à billes.

E Series mixers

Basic machine for the Confectionery Industry, it also has a considerable use in Kitchens, Laboratories, Chemical Industries, Paint Factories, Printing Houses an all King of industries where mixing or beating of products is requires, especially liquid or low-density products; it can also be used for kneading small quantities.

It works: With a reducing engine which is operated by means of a frequency converter, an it can work at six different speeds. The mixers have a planetary motion, with steel gears and axles mounted on ball bearings.



Mod. B 0-EH

Mod. B 2-E

Mod. B 00-EHI

Mod. B 00-EHI

Mod. B 6-E

Mod. B 4-EI

Mod. B 0-EI

Mod. B 4-E