

FICHA TÉCNICA

BATIDORA COMERCIAL



CARACTERÍSTICAS:

MODELO: BM20

MARCA: COOKING PRO

Poderosa y silenciosa, de cómodo manejo y fácil limpieza gracias a su diseño liso y redondeado. Sólida construcción. 3 velocidades variables (140, 540, 276 RPM). Botón parada de emergencia. Recipiente en acero inoxidable. Incluye 3 aditamentos mezcladores: batidor globo para batir incorporando aire, batidor plano para mezclar unificando ingredientes y un gancho para amasar todo tipo de masas de levadura.

Cubierta de protección, 2 mecanismos de seguridad.

Capacidad tazón: 20 Lt.

Dimensiones: 57 x 48 x 95 cm.

Potencia: 900 Wh., 110 V.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 02/2022

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

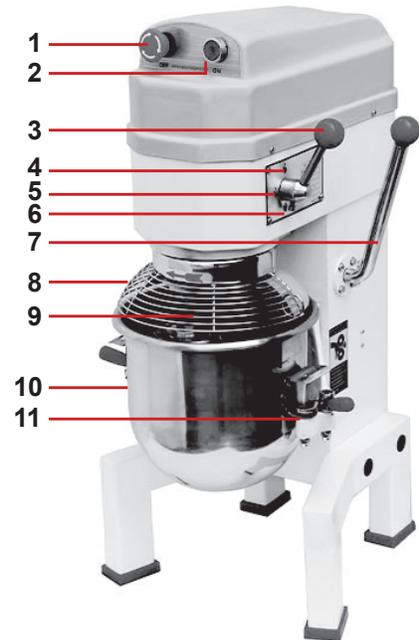


FICHA TÉCNICA BATIDORA COMERCIAL

BATIDORA CKP B7

Visión general:

1. Botón apagado
2. Botón encendido
3. Control Velocidad.
4. Posición velocidad media.
5. Posición velocidad baja.
6. Posición velocidad alta.
7. Manija sube/baja
8. Cubierta de protección
9. Agitador
10. Tazón
11. Enganche tazón.
12. Gancho batidor.
13. Batidor plano.
14. Batidor Globo



Precauciones de seguridad.

Equipo para ser operado por profesionales experimentados en uso de maquinaria.

Confirme voltaje de 110 voltios y polo a tierra efectivo.

Verifique el buen estado del toma corriente, cable y enchufe. Conecte correcta y firmemente.

Desconecte antes de realizar mantenimiento y aseo. No hale el cable.

No permita reparaciones por personas no especializadas. Tampoco permita desactivar ni suprimir los mecanismos de seguridad.

Mantenga las manos y ropa lejos del tazón cuando esté en funcionamiento.

No inicie el equipo con utensilios dentro del tazón.

No cambie de velocidad con el motor encendido (se dañan los engranajes).

Instalación.

Ubique la máquina en una superficie nivelada, resistente, amplia, seca y no deslizante. Ubique de manera que el cable de conexión no cause tropezones y evitando jalones. Conecte únicamente a 110 voltios con polo a tierra.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 02/2022

FICHA TÉCNICA

BATIDORA COMERCIAL

Operación y uso.

Para instalar el tazón (10) y los aditamentos batidores (9):

Verifique el sentido del giro del eje (ver flecha frontal)

Introduzca el batidor en el tazón.

Baje la manija (7) y coloque el tazón enganchando su guía posterior y los orificios laterales (11).

Introduzca el batidor en el eje empujándolo hacia arriba y gírelo en sentido horario hasta que se ajuste.

Uso.

Incorpore los alimentos.

Cierre la cubierta protectora.

Programe velocidad (4) o (5) o (6).

Inicie el batido (2).

Adicione otros alimentos por el orificio de la cubierta protectora.

Parada manual y emergencia (1).

Para quitar el tazón (10) desenganche el agitador (9) y retire el tazón junto con el batidor.

Saque los alimentos.

Batidor globo (14) para batir huevos y cremas. Usar velocidad baja

Batidor plano (13) para masas finas, pastel, puré y rellenos. Usar velocidad media

Batidor gancho (12) para masa de pan. Usar únicamente velocidad baja

Recuerde cerrar la tapa de la cubierta protectora. La batidora no arranca si está abierta. La manija (7) abajo apaga, arriba activa los controles.

Limpieza.

Apague y desconecte. Frote la máquina con un paño húmedo no abrasivo, no lave con manguera. El tazón y los aditamentos pueden ser lavados en poceta con agua y jabón.

Uso de aditamento batidor:

PRODUCTO	ADITAMENTO
Claros de huevo	Globo
Puré de papas	Batidor plano
Mayonesa	Batidor plano
Merengue	Globo
Masa para waffle	Batidor plano
Crema batida	Globo
Milhoja	Batidor plano
Bizcocho	Batidor plano
Galleta de azúcar	Batidor plano
Masa, pastel	Batidor plano
Pan o panecillos	Gancho

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 02/2022

AVENIDA CARACAS # 17- 40

BOGOTÁ D. C. COLOMBIA

PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919

www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

