



BP-12 RP

Desenvolvido para preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares. Seu design compacto e moderno garante maior durabilidade e baixo nível de ruído.

- 12 LITROS;
- 4 VELOCIDADES;
- PROTETOR DE CUBA EM POLICARBONATO COM ABERTURA PARA ADIÇÃO DE INGREDIENTES;
- TRANSMISSÃO POR CAIXA DE REDUÇÃO AUTOLUBRIFICANTE;
- ESTRUTURA ROBUSTA E COMPACTA QUE GARANTE ESTABILIDADE E DURABILIDADE;
- TROCA DE VELOCIDADE ELÉTRICA POR INVERSOR DE FREQUÊNCIA;
- EQUIPAMENTO DE ALTO DESEMPENHO E ALTA DURABILIDADE;
- COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO E BAIXO ÍNDICE DE MANUTENÇÃO;
- 3 BATEDORES: RAQUETE E GANCHO EM ALUMÍNIO FUNDIDO, E GLOBO EM AÇO INOX 304;
- DISPONÍVEL EM EPÓXI OU AÇO INOX.

Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria – 148/2022.

Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1

IEC 60.335-2-64

[ONDE COMPRAR](#)

Batedeira Planetária BP12RP



12 litros



0,38 kWh



725x335x555



34 kg



1/2 Cv

[Onde comprar](#)

[Manual do Produto](#)

[Documentos técnicos](#)

[Receitas](#)

Compartilhe:   

Imagens meramente ilustrativas. Produtos sujeitos a alterações sem aviso prévio.

G.PANIZ

Gastromag

Todos os Direitos Reservados. G.Paniz
Rua Adolfo Randazzo, 2010 . Caxias do Sul - RS

+55 (54) 2101 3400

gpaniz@gpaniz.com.br



[ONDE COMPRAR](#)