

Prática

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP18

EASY PRO

Compacta, produtiva e versátil.



Invista em mais
rentabilidade e
produtividade na
sua confeitaria



BP18
EASY PRO



Design compacto
mais robustez
e otimização do
espaço disponível

Capacidade para 18L



BP18
EASY PRO

EXCLUSIVO SISTEMA

CONSTRUTIVO

Precisão, robustez e mínimo ruído,
além de mais eficiência energética.





CONTROLE OPERACIONAL

EFICIENTE

- 1 Variedade e precisão nas texturas e consistências com as **10 velocidades ajustáveis** (rotação do batedor: 160 a 625 rpm);
- 2 Automatize a sua produção para resultados padronizados com o **temporizador programável**;
- 3 Mais praticidade a partir do **comando auxiliar alternativo** que permite o acionamento no caso de parada no sistema eletrônico principal.





Tenha fácil visualização do produto,
segurança e praticidade a partir da

GRADE DE PROTEÇÃO COM ABERTURA GIRATÓRIA

Equipamento construído conforme a NR-12

BP18
EASY PRO

BP18
EASY PRO

HIGIENIZAÇÃO SIMPLIFICADA

Tacho, batedores e
grade de proteção
removíveis



ITENS DE SÉRIE



GLOBO

Para produtos leves, como claras em neve, chantili, glacês, mousses e bolos;

CÓD. 678823



RAQUETE

Para massas médias como pão de queijo, éclair e cookies;

CÓD. 678826



GANCHO

Para massas mais pesadas (*), como pães, brioches e roscas;

CÓD. 676169



BOCAL ALIMENTADOR

dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento.

CÓD. 673301



TACHO

CÓD. 678833

ITENS OPCIONAIS



TACHO EXTRA

CÓD. 678833



GLOBO EXTRA

CÓD. 678823



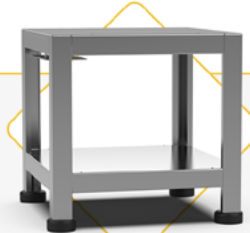
RAQUETE EXTRA

CÓD. 678826



GANCHO EXTRA

CÓD. 676169




BASE EM AÇO INOXIDÁVEL

com altura que proporciona mais ergonomia e resistência ao conjunto.

CÓD. 678832

(*)Para a utilização da ferramenta gancho deve ser respeitado a capacidade máxima de 2,5kg de farinha, hidratação mínima de 55% e o batimento deve ser realizado apenas nas velocidades 1 e 2.



Região	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (KW)	Disjuntor (A)	Cabo	Tomada
Brasil	220	Mono	50/60	1,6	10	3x2,5 mm²	20A (2P+T) 



Canal Chef

NOSSA EQUIPE DE CHEFS À SUA DISPOSIÇÃO

Com o Canal Chef, você tem um bate-papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para explorar ao máximo os equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

canalchef@praticabr.com

 **(35) 3449-1213**

Opção 5



PRÁTICA

PRÁTICA