

Práctica

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP18
EASY PRO

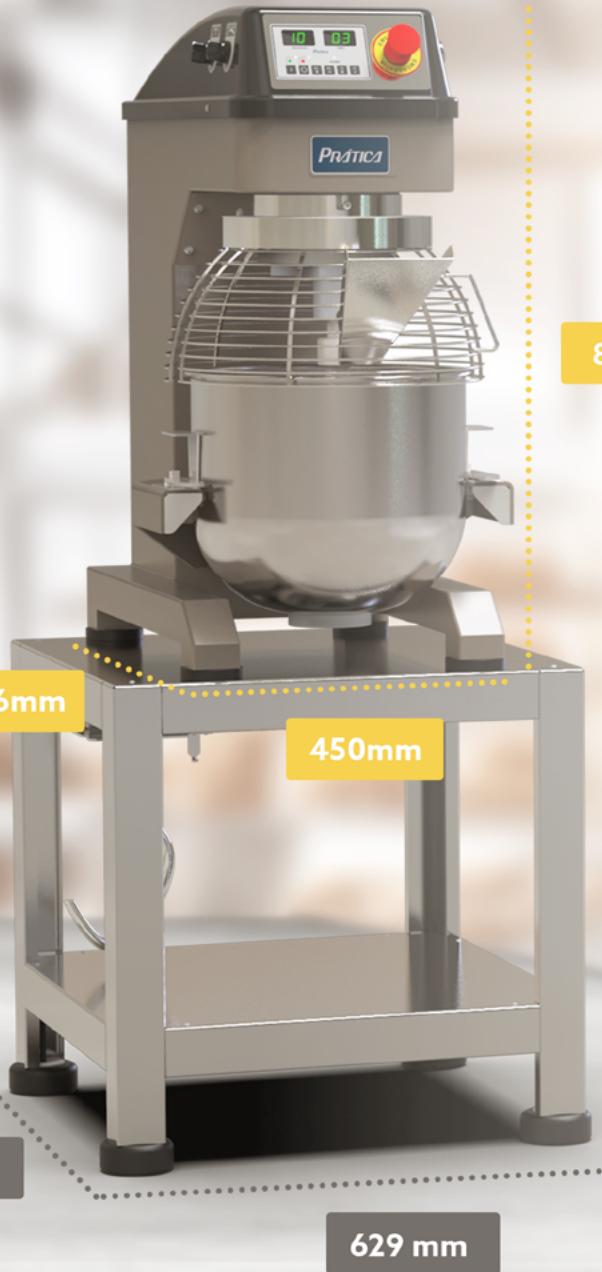
Compacta, produtiva e versátil.



Invista em mais
rentabilidade e
produtividade na
sua confeitaria



BP18
EASY PRO



818mm

846mm

450mm

600 mm

629 mm

629 mm

Base Opcional

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.

BP18
EASY PRO





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**

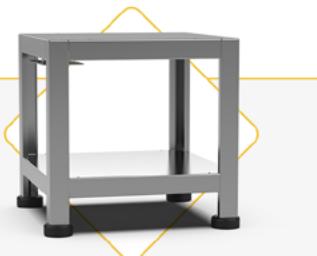
Para massas mais
pesadas (*), como pães,
brioches e roscas;

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 mm ²	20A (2P+T)



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

Práctica

www.praticabr.com

 blog.praticabr.com

 /praticabr

 +55 35 3449.1200