BATIDORA WELLMIX

MODELOS: *WFM-20M / WFM-25M / WFM-30M*
WFM-40M / WFM-50M / WFM-60M

DESCRIPCIÓN

Las batidoras WFM incorporan un sistema de transmisión mecánica compuesto por correa y engranajes, diseñado para transmitir la potencia del motor de forma eficiente al sistema de mezclado. Esta configuración proporciona un funcionamiento estable, menor nivel de vibración y el torque necesario para aplicaciones de batido, mezclado y amasado dentro de las capacidades especificadas para cada modelo.

Su diseño robusto y desempeño confiable las convierten en una solución ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes, hoteles, casinos, cafeterías, cocinas industriales, servicios de alimentación institucional, centros de producción gastronómica y demás establecimientos del sector HORECA que requieren eficiencia, uniformidad en las preparaciones y operación segura durante las jornadas de trabajo diarias.

Especificación	WFM-20M	WFM-25M	WFM-30M
Capacidad del bowl.	20 L	25 L	30 L
Capacidad máxima aproximada de amasado con hidratación al 60%	3 kg	3.5 kg	4 kg
Velocidad de mezclado en revoluciones por minuto (Gancho, Pala, Globo)	110/200/420 rpm	110/200/420rpm	80/160/388rpm
Voltaje.	110 V	110 V	220 V
Material.	Hierro fundido + acero inoxidable.		
Potencia Kw.	0.75Kw	0.95Kw	1.5Kw
Medidas (Frente, Fondo, Alto)	51 X 58 X 85cm	56 X 59 X 90cm	60 X 60 X 95cm
Consumo al vacío en amperios	4.2 - 4.4 A	4.2 - 4.4 A	1.7 - 1.9 A

Especificación	WFM-40M	WFM-50M	WFM-60M
Capacidad del bowl.	40L	50 L	60 L
Capacidad máxima aproximada de amasado con hidratación al 60%	6 kg	9 kg	11 kg
Velocidad de mezclado en revoluciones por minuto (Gancho, Pala, Globo)	80/160/310 rpm	74/150/288rpm	74/150/288rpm
Voltaje.	220 V	220V3Ph	220V3Ph
Material.	Hierro fundido + acero inoxidable.		
Potencia Kw.	1.5Kw	1.8Kw	2Kw
Medidas (Frente, Fondo, Alto)	77 X 69 X 104cm	75 X 80 X 120cm	80 X 82 X 127cm
Consumo al vacío en amperios	3.8 - 3.9 A	3.8 - 4 A	3.8 – 4 A

IDENTIFICACIÓN DE PARTES











PALANCA (WFM20/25) Y RUEDA (WFM30)
SUBIR Y BAJAR TAZÓN

RUEDA SUBIR Y BAJAR TAZÓN WFM-50/60

WFM-20/25/30/40



WFM-50/60

