

STELLAR

Batidora planetaria 20L





STELLAR

La batidora planetaria pequeña que compite con las más grandes

Tan compacta como manejable, la nueva batidora de 20 litros Stellar está destinada a todos los artesanos que quieran adquirir un equipo de calidad profesional, que ocupe menos, pero mantenga la eficacia de una batidora convencional.

Más compacta pero igual de eficiente

Stellar ha sido desarrollada con las mismas especificaciones que la gama de batidoras Saturne 3 :

- Estructura en INOX cubierta con plástico apto para el uso alimenticio
- Cuatro pies fijos antiderrapantes, uno de ellos



regulables para mejorar la estabilidad.

- Una tapa transparente termoformada en PMMA resistente a rayaduras y dotada de un sistema de retención de tapa por muelle hidráulico.

Cuando confort rima con seguridad

- Dos manetas en los laterales de la cuba, permiten manipularla con facilidad.
- Un sistema de palanca bloquea la cuba durante el proceso. Una simple acción en las palancas la libera.
- Los útiles pueden colocarse y extraerse con un solo movimiento, sin tener que extraer la cuba, incluso cuando está llena.
- La tapa de PMMA transparente limita las emisiones de harina, a la vez que protege al usuario mientras la máquina está en marcha.
- La tolva extraíble, permite introducir ingredientes suplementarios sin abrir la tapa ni detener el ciclo

Un equipo ergonómico y fácil de usar

Si hablamos tanto del panel electrónico, cómo del variador de velocidad o incluso el manipulado de accesorios, vemos que el diseño de la batidora planetaria nos permite acceder a ellos desde el frontal de la máquina, asimismo con cualquier elemento importante para su uso.

(*)PMMA: Polimetraquilato de metileno

Los accesorios disponibles para la Stellar



Un kit de reducción de 12 litros

Con el kit de reducción de 12 litros, ahora es posible preparar cantidades más pequeñas y precisas. El kit está compuesto por una cuba de 12L, y sus tres accesorios (batidor, pala y espiral). Igual que con el modelo de 20L, está todo hecho en INOX para garantizar aún más robustez.

Un soporte con espacio de almacenamiento

El soporte está diseñado para acoger el kit standard de 20L, con sus accesorios. Permite un almacenaje optimizado de la cuba y las herramientas para ahorrar espacio en el obrador. Montado con ruedas, para moverlo con facilidad.

Los diferentes útiles entregados en estándar con la Stellar



La cuba

Con una capacidad de 20L, te permite varias hacervarias preparaciones dependiendo de las necesidades del día. En acero INOX, puede introducirse en el lava peroles sin riesgo de que sea dañado



El batidor

Su diámetro ha sido diseñado para emulsionar perfectamente merengues, mousses o cremas pasteleras ligeras, pero también salsas, mayonesas y nata.



La pala

La geometría se adapta perfectamente a la cuba, ideal para galletas, bizcochos y pastelería de masa suave.



La espiral

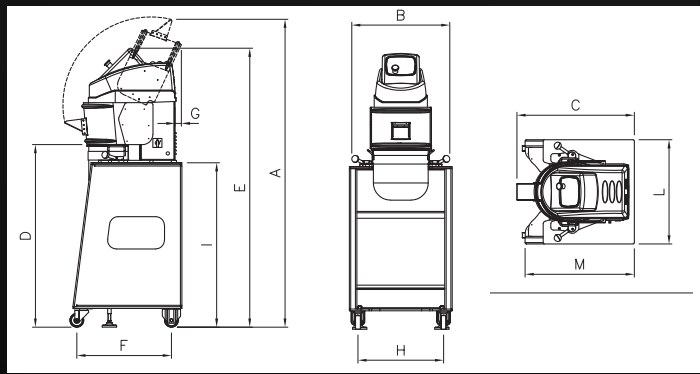
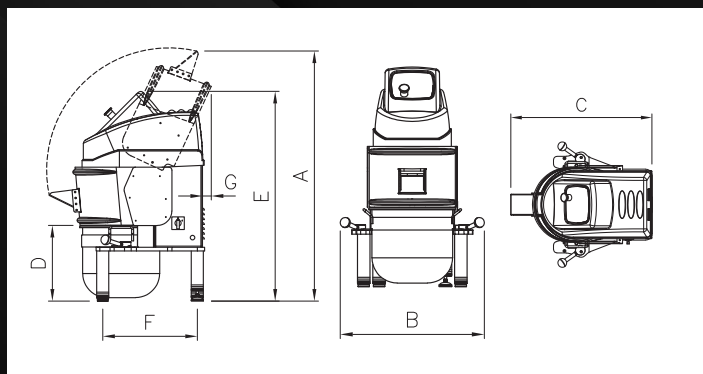
Destinado a masas blandas, la forma del útil está diseñada para amasar en un tiempo mínimo sin sobrecalentar la masa.



	Stellar
Type de commande	<input type="checkbox"/>
COMMANDE ÉLECTRONIQUE AVEC VARIATEUR DE VITESSE	<input type="checkbox"/>
Capot	<input type="checkbox"/>
Capot de protection transparent	<input type="checkbox"/>
VÉRIN HYDRAULIQUE DE RETENUE DU CAPOT	<input type="checkbox"/>
Equipement tout inox	<input type="checkbox"/>
Cuve	<input type="checkbox"/>
Fouet	<input type="checkbox"/>
PALETTE	<input type="checkbox"/>
Spirale	<input type="checkbox"/>
TENSION D'ALIMENTATION	<input type="checkbox"/>
230/1/50Hz	<input type="checkbox"/>
Accessoires	• Standard / € Option payante / - Non disponible
Réduction de cuve : cuve + 3 outils (fouet, palette, spirale)	<input type="checkbox"/>
Support avec espace de stockage	<input type="checkbox"/>

CARACTERÍSTICAS GENERALES		
Capacidad de la cuba	(l)	20
Kit reductor de cuba : cuba + útiles	(l)	12
Potencia	(kW)	1,1
STELLAR		
TAMAÑOS Y PESOS		
Altura con tapa abierta (A)	(mm)	1037
Largo total (B)	(mm)	572
Profundidad total (tolva incluida) (C)	(mm)	643
Altura de la cuba (D)	(mm)	314
Altura tapa cerrada (E)	(mm)	870
Altura con la tapa cerrada (F)	(mm)	393
Diámetro de la cuba	(mm)	320
Peso	(kg)	95

STELLAR + SOPORTE		
DIMENSIONES Y PESOS		
Altura con tapa abierta (A)	(mm)	1777
Largo del soporte (L)	(mm)	600
Profundo total (tolva incluida) (C)	(mm)	676
Profundidad total (sin tolva) (M)	(mm)	629
Altura tapa cerrada (E)	(mm)	1610
Distancia entre los pies (de delante a atrás) (F)	(mm)	546
Altura del soporte (I)	(mm)	949
Altura del soporte + cuba (D)	(mm)	1054
Peso	(kg)	225



 **BONGARD**

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (FRANCE)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence