



PLANETARY MIXERS BATIDORAS PLANETARIAS

Make pastry doughs, toppings, whipped cream and similar.
Para masa de pastelería, confiterías, coberturas, nata montada y similares.

BPS-06

PLANETARY MIXER, MULTIPLE SPEEDS, 6 LITERS
BATIDORA PLANETARIA, MULTIPLAS VELOCIDADES, 6 LITROS



- ✓ Cast aluminum structure
Estructura de aluminio fundido
- ✓ Metal gears of higher durability
Engranajes metálicos de mayor durabilidad
- ✓ Fine-tuned speed variator
Variador de velocidad
- ✓ 6 liter stainless steel bowl with handle
Cuba de 6 litros en acero inoxidable con asa
- ✓ Available in 6 colors
Disponible en 6 colores



3 interchangeable tools included
(hook, beater and whip)

Incluye 3 batidores intercambiables
(batidor gancho, batidor plano y batidor globo)



IDEAL FOR PASTRY SHOP
IDEAL PARA CONFITERÍA

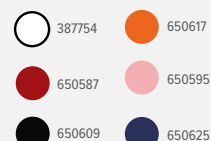


PERFECT SPEED VELOCIDAD PERFECTA

Maximum speed ideal for whipping creams such as chantilly, icing and marshmallow.

Velocidad máxima ideal para batir cremas como chantilly, glaseado y merengue.

AVAILABLE COLORS COLORES DISPONIBLES



MODEL - MODELO

Voltage / frequency / phases
Tensión eléctrica / frecuencia / fases

Power rating
Potencia

Consumption
Consumo

Dimensions [HxWxL]
Dimensiones [Al x An x L]

Package size [HxWxL]
Dimensiones del embalaje [Al x An x L]

Net / gross weight
Peso neto / bruto

Bowl volume
Capacidad de la cuba

Velocity
Velocidad

HS code
Partida arancelaria

BPS-06

110-220 V / 50-60 Hz / 1

500 W

0,50 kW/h

420 x 230 x 380 mm

480 x 290 x 440 mm

12,60 kg / 14,00 kg

6 L

0 up to 160 RPM
Desde 0 hasta 160 RPM

84381000



VIDEO IN
ENGLISH



WEBSITE



VIDEO
ESPAÑOL



SITIO WEB



In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.

www.skymssen.com



/SkymssenGlobal/ SkymssenGlobal/ Skymssen /skymssenglobal