



**MORTON  
MIXERS**

# Batidora a presión



**LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON**



EL RENDIMIENTO, LA VELOCIDAD Y LA FIABILIDAD SON CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LAS MEZCLADORAS MORTON, PERFECCIONADAS A RAÍZ DE MÁS DE UN SIGLO DE EXPERIENCIA E INCORPORANDO LA TECNOLOGÍA MÁS RECIENTE PARA CONSEGUIR EL MÁXIMO RENDIMIENTO.

LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON HA SIDO DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA LA ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, BRAZOS DE GITANO, MERENGUES Y ESPONJITAS.

DE HECHO, CUALQUIER MATERIAL QUE REQUIERA BUENA OXIGENACIÓN SE BENEFICIARÁ DE SUS 1,5 BARES DE PRESIÓN, QUE PERMITEN INYECTAR AIRE A LA MASA Y AUMENTAR SU VOLUMEN HASTA UN 10% ADICIONAL.

DESTACA, ADEMÁS, SU RAPIDEZ. SU CICLO DE MEZCLADO ESTÁNDAR SOLO DURA CINCO MINUTOS, EN COMPARACIÓN CON EL DE LAS MEZCLADORAS PLANETARIAS CONVENCIONALES, QUE SUELE DURAR ENTRE 20 Y 25 MINUTOS. ADEMÁS, AL FINALIZAR DICHO CICLO, LA PRESIÓN INTERNA PERMITE DESCARGARLA INSTANTÁNEAMENTE PARA AHORRA MÁS TIEMPO SI CABE.

LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON ES LO SUFICIENTEMENTE VERSÁTIL PARA REALIZAR TODAS LAS TAREAS DE UNA BATIDORA CONVENCIONAL. ASIMISMO, SUS ELEMENTOS DE MEZCLADO, CUIDADOSAMENTE PERFECCIONADOS, GARANTIZAN UNA MEZCLA PERFECTA EN TODO MOMENTO.

ESTA BATIDORA CUENTA CON LA FIABILIDAD SINÓNIMA DE LA MARCA MORTON Y ESTÁ DISPONIBLE EN TRES DISEÑOS: EL MODELO 100, EL MODELO 200 Y UNA VERSIÓN PARA LABORATORIO CON CAPACIDAD PARA 5 LITROS.

---

## **MEZCLAR ES COSA NUESTRA**

# Batidora para masa



**LA BATIDORA PARA MASA MORTON**



COMPLETANDO LA GAMA DE BATIDORAS MORTON SE ENCUENTRA ESTA BATIDORA PARA MASA, INSTALADA EN PANADERÍAS DE TODO EL MUNDO Y FAMOSA POR SU RENDIMIENTO Y FIABILIDAD. RESULTA IDEAL PARA MASAS Y PREMEZCLAS. ADEMÁS, CUENTA CON UNA BOMBA AUTOMÁTICA QUE PERMITE UNA DESCARGA FÁCIL Y RÁPIDA, REDUCIENDO EL TIEMPO EMPLEADO EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN GENERAL.

SU MANTENIMIENTO ES MUY FÁCIL GRACIAS AL SISTEMA DE TRANSMISIÓN DIRECTA Y A LA FIABILIDAD DE MORTON, QUE OFRECE AÑOS DE SERVICIO SIN PROBLEMAS.

LA BATIDORA PARA MASA DE MORTON PROPORCIONA UNA MEZCLA PERFECTA, POR LO QUE RESULTA IDEAL PARA TORTITAS, PANECILLOS DE LEVADURA, BOLLLOS Y OBLEAS, ASÍ COMO PREMEZCLAS PARA BRAZOS DE GITANO, BIZCOCHOS Y UNA GRAN VARIEDAD DE RELLENOS PARA PASTELES.

EN MORTON MIXERS & BLENDERS LTD PONEMOS A LA DISPOSICIÓN DE SUS CLIENTES NUESTROS CENTROS DE EXPERIMENTACIÓN PARA REALIZAR ENSAYOS O CREAR PRODUCTOS CON ABSOLUTA CONFIDENCIALIDAD. OPCIONALMENTE, PODEMOS SUMINISTRAR MÁQUINAS PARA REALIZAR ENSAYOS EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE CON LA AYUDA DE NUESTRO PERSONAL ESPECIALIZADO.

BATIDORA A PRESIÓN	MODELO	CAPACIDAD	LONGITUD	ANCHURA	ALTURA
	MODELO 100	110 LITROS	1.900 MM	820 MM	1.625 MM
	MODELO 200	220 LITROS	1.960 MM	1.000 MM	1.800 MM
BATIDORA PARA MASA	MODELO 100	110 LITROS	1.900 MM	775 MM	1.400 MM
	MODELO 200	220 LITROS	1.960 MM	950 MM	1.550 MM



## MORTON MIXERS & BLENDERS LIMITED

Groewood Business Centre, Strathclyde Business Park, Bellshill ML4 3NQ, Escocia, Reino Unido

Tel: +44 (0)845 2770939

Fax: +44 (0)845 2770949

Web: [www.morton-mixers.co.uk](http://www.morton-mixers.co.uk)

Correo electrónico: [info@morton-mixers.co.uk](mailto:info@morton-mixers.co.uk)