

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-30

30 litros

Capacidad de tazón



MODELO	BATI-30
Capacidad de tazón	30 litros
Capacidad de amasado	5.25 kg
RPM	105 / 180 / 408
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Potencia	1,100 W

BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente - Con un potente motor, ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Cup cakes
- Hot cakes
- Crema batida
- Pan dulce o salado
- Waffles
- Bases para pizza
- Baguetts y más...

Velocidades - Cuenta con 3 velocidades que te permitirán elegir distintos modos de trabajo: V1 velocidad baja (gancho) ideal para amasar, V2 velocidad media (paleta) ideal para mezclar y V3 velocidad alta (globo) ideal para batir.

Movimiento planetario - El giro de los accesorios es sobre su propio eje rotatorio.

Guarda protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.

Manivela - Para ajustar la altura del tazón.

Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



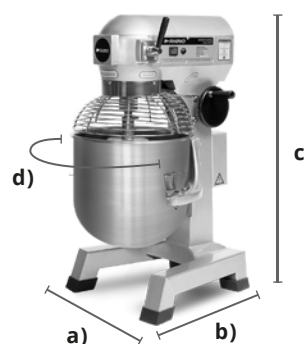
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



DIMENSIONES BATI-30

- a) Ancho: 44 cm
- b) Profundidad: 55 cm
- c) Altura: 86 cm
- d) Diámetro: 37 cm
- Peso: 70 kg