RHINO®

markethidalgo.com

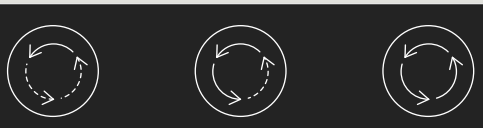
Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-60

60 litros

Capacidad de tazón



MODELO	BATI-60
Capacidad de tazón	60 litros
Capacidad de amasado	12 kg
RPM	74 / 150/ 288
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	220 V / 60 Hz (trifásico)
Potencia	2,000 W

BENEFICIOS

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...

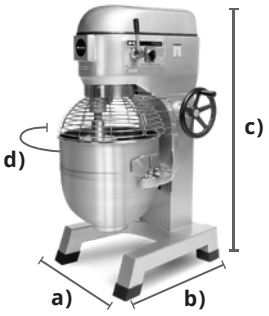
Velocidades - Cuenta con 3 velocidades que te permitirán elegir distintos modos de trabajo: V1 velocidad baja (gancho) ideal para amasar, V2 velocidad media (paleta) ideal para mezclar y V3 velocidad alta (globo) ideal para batir.
Movimiento planetario - El giro de los accesorios es sobre su propio eje rotatorio.
Guarda protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.
Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.
Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ACCESORIOS

Gancho amasador

Paleta mezcladora

Globo batidor



DIMENSIONES BATI-60
a) Ancho: 65.2 cm
b) Profundidad: 72.4 cm
c) Altura: 130 cm
d) Diámetro: 48.5 cm
Peso: 190 kg

markethidalgo.com

e-mail: ventas@markethidalgo.com
Tel. : 771 432 4400
markethidalgo.com