



60 Litros

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-60

Planetary Mixer



BENEFICIOS

Más eficiente – Con potente motor, ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Cup cakes
- Hot cakes
- Crema batida
- Merengues
- Waffles
- Galletas
- Tartas y/o Pasteles
- y más...

Velocidades – 3 velocidades que permiten elegir distintos modos de trabajo:

- V1 velocidad baja (**gancho**) ideal para **amasar**
- V2 velocidad media (**paleta**) ideal para **mezclar**
- V3 velocidad alta (**globo**) ideal para **batir**

Movimiento planetario: El giro de los accesorios es sobre su propio eje y a su vez, realiza un movimiento completo rotatorio.

Reja protectora - Incluye protección para manejo del equipo.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.



V1
Velocidad Baja



V2
Velocidad Media



V3
Velocidad Alta

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-60
Capacidad de tazón	60 lt
Capacidad de amasado	12 kg
RPM	74 / 150 / 288
Voltaje	220 V 60 Hz
Potencia	2,000 watts
Motor	2.5 hp

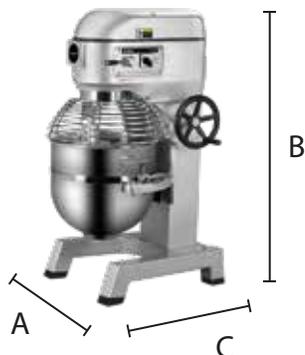
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. **Amasa, mezcla y bate** todo en el mismo equipo.
2. Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
3. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.
4. Transmisión de engranes para trabajo pesado.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-60

- a) Frente: 72 cm
- b) Altura: 130 cm
- c) Ancho: 65 cm
- d) Diámetro: 46 cm
- P: 230 kg



BATI-60



Incluye accesorios

Las imágenes de los accesorios son solo ilustrativas.

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 80 centros de servicio en toda
la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :

