

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-20

20 lt
Capacidad de tazón



MODELO	BATI-20
Potencia	750 W
Capacidad del tazón	20 litros
Capacidad de amasado	4.5 kg
RPM	105 / 180 / 408
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	110 V / 60 Hz

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

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.

Reja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.

Planca de elevación - Para deslizar el tazón sin mayor esfuerzo.

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

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño más ligero y fácil de transportar
- Incluye reja de protección
- Lista para trabajar con un mayor rango de voltaje



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



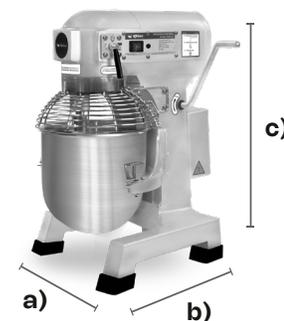
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



DIMENSIONES BATI-20

Frente: 42 cm

Profundidad: 56 cm

Altura: 78 cm

Peso: 61 kg