Batidora Planetaria

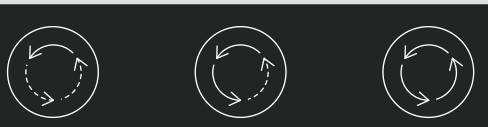
Planetary Mixer

BATI-30

26.5 lt

Capacidad de tazón





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de tazón	26.5 litros
Capacidad de amasado	5.25 kg
Potencia del motor	1.5 hp
Potencia	1,100 W
Velocidad	105 / 180/ 408 rpm
Voltaje	105 – 127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de la estructura	Acero al carbono
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable 201
Material de patas	Goma
Tiempo de trabajo	40 min de trabajo / 20 min de descanso

ACCESORIOS



Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor

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...

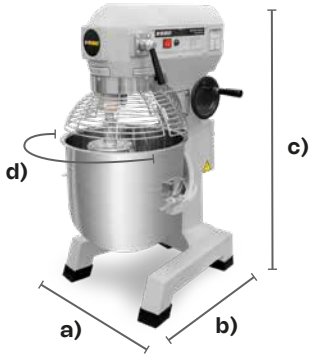
Velocidades – Cuenta con 3 velocidades que te permitirán elegir distintos modos de trabajo: V1 velocidad baja (gancho) ideal para amasar, V2 velocidad media (paleta) ideal para mezclar y V3 velocidad alta (globo) ideal para batir.

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.



DIMENSIONES BATI-30
a) Ancho: 44 cm
b) Profundidad: 55 cm
c) Altura: 86 cm
d) Diámetro: 37 cm
Peso: 70 kg

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño más ligero y fácil de transportar
- Incluye guarda de protección.

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html

Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx