Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-20



20 lt

Capacidad de tazón

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de tazón	20 litros
Capacidad de amasado	4.5 kg
Potencia del motor	1 hp
Potencia	750 W
Velocidad	105 / 180/ 408 rpm
Voltaje	105 -127 V / 60 Hz (monofásico)
Material de la estructura	Acero al carbono
Material de tazón	Acero Inoxidable 201
Material de patas	Goma
Tiempo de trabajo	40 min de trabajo / 20 min de descanso



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.

Palanca 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 guarda de protección.



Tazón con una capacidad de 10L y un espesor de 1 mm.



GANCHO

Un gancho de acero inoxidable 201 con función de amasado para mezclas densas, ideal para trabajar masa y alimentos sólidos pegajosos.



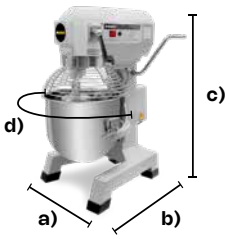
PALETA

Paleta de acero inoxidable 201 adecuada para piezas delgadas y alimentos en polvo. Hace la función de mezclar ingredientes con densidad blanda y trabaja a velocidad media, ideal para la fabricación de pasteles.



GLOBO

Globo de acero inoxidable 201 adecuado para batir alimentos líquidos como nata, crema y huevo. Hace la función de levantar y esponjar mezclas livianas, y puede utilizarse a velocidad media o alta.



DIMENSIONES BATI-20
a) Ancho: 43 cm
b) Profundidad: 56 cm
c) Altura: 78 cm
d) Diámetro: 34.5 cm
Peso: 61 kg

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