



26.5 Litros
Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / Modelo: BATI-30

Planetary Mixer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente – Con 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 y salado
- Baguettes
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

Velocidades - Cuenta con 3 velocidades que te permiten 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 y rotatorio.

Reja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo.

Palanca de Ajuste - Para ajustar la altura del tazón.

Cuentan con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-30
Capacidad de tazón	26.5 litros
Capacidad de amasado	5.25 kg
Velocidades	3
Velocidad	105 / 180 / 408 RPM
Voltaje	127 V 60 Hz
Potencia	1,100 W

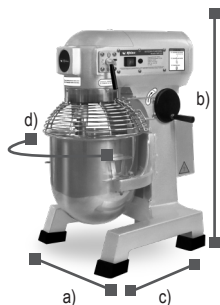
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Diseño exclusivo, más ligero y fácil de transportar VS Otras batidoras de mayor peso.
2. Incluye área de protección VS Otras batidoras sin protección.
3. Lista para trabajar con un mayor rango de voltaje VS Otras batidoras que sólo trabajan a 127 V.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-30

- a) Frente: 44 cm
 - b) Altura: 86 cm
 - c) Ancho: 55 cm
 - d) Diámetro: 36 cm
- P: 70 kg



BATI-30

*Incluye accesorios



Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor

Nota: Nunca cambiar las velocidades sin antes apagar el equipo.

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES

Contamos con más de 85 centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :