



20 L

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-20

Planetary Mixer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente – Batidora con motor de 1 HP, ideal para el uso continuo en panaderías, pastelerías y restaurantes. 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 un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-20
Capacidad de tazón	20 L
Capacidad de amasado	6 kg
Velocidades	3
Velocidad	113/168/386 RPM
Voltaje	105-127 V 60Hz
Potencia	750 W

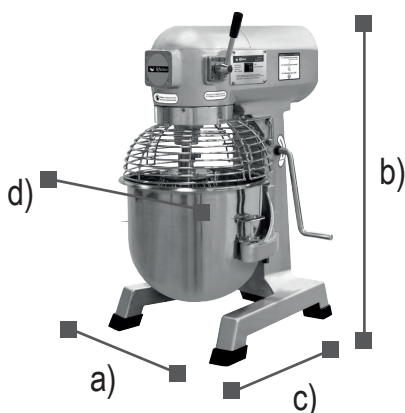
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Diseño exclusivo, más ligero y fácil de transportar VS Otras batidoras de mayor peso.
2. Incluye reja protectora 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-20

- a) Frente: 45 cm
 - b) Altura: 75 cm
 - c) Ancho: 50 cm
 - d) Diámetro del tazón: 32 cm
- P: 65 kg



Nota: No usar exclusivamente para amasar.

Nunca cambiar las velocidades sin antes apagar el equipo.



Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 50 centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:

Contacto:

Tel :