

# 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



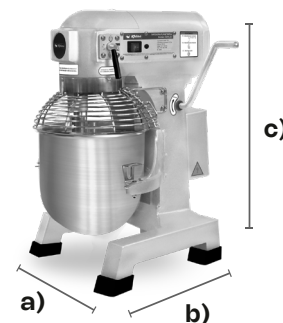
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



#### DIMENSIONES BATI-20

Fronte: 42 cm

Profundidad: 56 cm

Altura: 78 cm

Peso: 61 kg