

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-40X

40 litros
Capacidad de tazón



MODELO	BATI-40X
Capacidad de tazón	40 litros
Capacidad de amasado	9 kg
RPM	125 / 204 / 580
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Potencia	1,500 W

BENEFICIOS

Más potencia - Potente motor, ideal para negocios como; panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar mezclas para preparar:

- Pasteles
- Crema batida
- Galletas
- Cup cakes
- Pan dulce o salado
- Tartas 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.

Guarda protectora - Incluye protección para el manejo del equipo y cubierta plástica trasera para evitar derrames en el equipo.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Amasa, mezcla y bate todo en el mismo equipo.
- Cubierta plástica trasera anti salpicaduras.
- Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
- Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



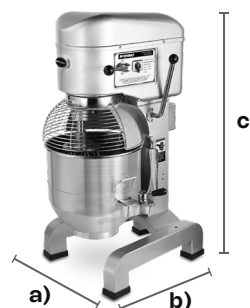
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



DIMENSIONES BATI-40X

- a) Ancho: 54 cm
- b) Profundidad: 61 cm
- c) Altura: 117 cm
- d) Diámetro: 42.5 cm
- Peso: 150 kg