



Ver producto y PDF <https://webb.mx/bati60-rhino>

Batidora planetaria 60 litros

BATI-60

Especificaciones técnicas

- Capacidad de tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: 12 kg
- RPM: 74 / 150/ 288
- Material: tazón, paleta, gancho y globo: Acero inoxidable
- Voltaje: 220 V / 60 Hz (trifásico)
- Potencia: 2,000 W

Beneficios

- 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.
- Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.
- Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.



Accesorios



Gancho amasador



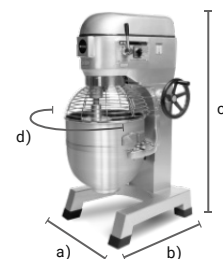
Paleta mezcladora



Globo batidor

Diferencias contra la competencia

- Amasa, mezcla y bate todo en el mismo equipo.
- Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.
- Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
- Transmisión de engranes para trabajo pesado.



Dimensiones

a) Ancho: 65.2 cm
b) Profundidad: 72.4 cm
c) Altura: 130 cm
d) Diámetro: 48.5 cm
Peso: 190 kg