



Ver producto y PDF
<https://webb.mx/bati30-rhino>

Batidora planetaria 30 litros

BATI-30

Especificaciones técnicas

- Capacidad de tazón: 26.5 L
- Capacidad de amasado: 5.25 kg
- Velocidades (RPM): 105 / 180 / 408
- Material: Acero inoxidable (tazón, paleta, gancho y globo)
- Voltaje: 127 V / 60 Hz (monofásico)
- Potencia: 1,100 W
- Movimiento planetario: giro de accesorios sobre su propio eje
- Garantía: 2 años contra defectos de fabricación

Accesorios

- Gancho amasador
- Paleta mezcladora
- Globo batidor
- Guarda protectora
- Manivela para ajuste de altura del tazón

Diferencias contra la competencia

- Diseño más ligero y fácil de transportar.
- Incluye guarda de protección.



Beneficios

- Motor potente ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales.
- Permite elaborar: pasteles, cupcakes, hot cakes, crema batida, pan dulce/salado, waffles, bases para pizza, baguettes y más.
- Tres velocidades para distintos procesos: V1 baja: amasar, V2 media: mezclar, V3 alta: batir
- Diseño robusto con operación segura gracias a la guarda protectora.

Dimensiones

a) Ancho: 44 cm
b) Profundidad: 55 cm
c) Altura: 86 cm
Diámetro del tazón: 37 cm
Peso: 65.2 kg

