



Ver producto y PDF
<https://webb.mx/bati10-rhino>

Batidora Planetaria 10 litros

BATI-10

Especificaciones técnicas

- Capacidad de tazón: 10 litros
- Capacidad de amasado: 1.5 kg
- Potencia del motor: 5/8 hp
- Velocidades: 110 / 178 / 390 rpm (3 velocidades)
- Voltaje: 105-127 V / 60 Hz (monofásico)
- Material de estructura: Acero al carbono
- Material del tazón: Acero inoxidable 201, espesor 1 mm
- Material de patas: Goma
- Tiempo de trabajo: 40 min trabajo / 20 min descanso

Accesorios

- Gancho de acero inoxidable 201 para mezclas densas y masas pegajosas.
- Paleta de acero inoxidable 201 para mezclar ingredientes blandos y polvos.
- Globo de acero inoxidable 201 para batir mezclas líquidas y esponjar.
- Guarda protectora para seguridad del operador.
- Palanca de elevación para deslizar el tazón sin esfuerzo.

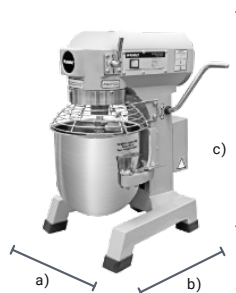
Diferencias contra la competencia

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



Beneficios

- Motor potente ideal para panaderías, pastelerías y cocinas industriales.
- Permite elaborar pasteles, crema batida, bases para pizza, cupcakes, pan dulce o salado, baguettes, hot cakes y waffles.
- Movimiento planetario para mayor eficiencia en mezclado y batido.
- 3 velocidades: V1 baja (gancho) para amasar, V2 media (paleta) para mezclar, V3 alta (globo) para batir
- Guarda protectora y 2 años de garantía contra defectos de fabricación.



Dimensiones

a) Ancho: 42 cm
b) Profundidad: 45 cm
c) Altura: 62 cm
Diámetro: 27.5 cm
Peso: 44.8 kg