

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-20

20 litros
Capacidad de tazón



MODELO	BATI-20
Capacidad de tazón	20 litros
Capacidad de amasado	4.5 kg
RPM	105 / 180 / 408
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	105 -127 V (monofásico)
Potencia	750 W

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
- Baguetts 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.

Palanca 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 guarda de protección.



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



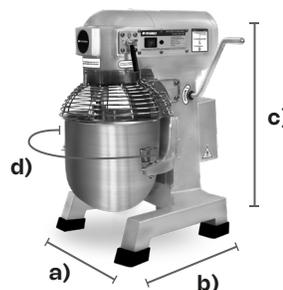
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



DIMENSIONES BATI-20

- a) Ancho: 43 cm
- b) Profundidad: 56 cm
- c) Altura: 78 cm
- d) Diámetro: 34.5 cm
- Peso: 61 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html

