



40 Litros

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-40

Planetary Mixer



BENEFICIOS

Más eficiente – Con potente motor, ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar:

- Pasteles
- Crema batida
- Galletas
- Cup cakes
- Merengues
- Tartas y/o Pasteles
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

Velocidades – 3 velocidades que permiten elegir distintos modos de trabajo:

- V1 velocidad baja (**gancho**) ideal para **amasar**
- V2 velocidad media (**paleta**) ideal para **mezclar**
- V3 velocidad alta (**globo**) ideal para **batir**

Movimiento planetario: Giro de accesorios sobre su propio eje y a su vez, realiza un movimiento rotatorio completo.

Reja protectora - Incluye protección para manejo del equipo.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-40
Capacidad de tazón	40 lt
Capacidad de amasado	6.75 kg
RPM	80 / 160 / 310
Voltaje	127 V 60 Hz
Potencia	1,500 Watts
Motor	2 hp

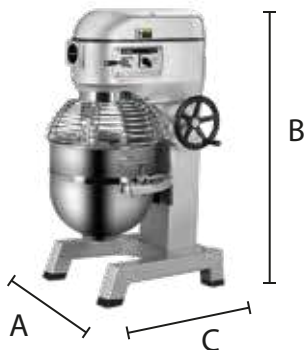
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. **Amasa, mezcla y bate** todo en el mismo equipo.
2. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.
3. Incluye reja de protección para mayor seguridad del usuario.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-40

- a) Frente: 62 cm
 - b) Altura: 101 cm
 - c) Ancho: 63 cm
 - d) Diámetro: 36.8 cm
- P: 150 kg



BATI-40



Incluye accesorios

Las imágenes de los accesorios son solo ilustrativas.

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 80 centros de servicio en toda
la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :

