



20 Litros

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-20X

Planetary Mixer



BENEFICIOS

Más potencia – 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: El giro de sus accesorios es sobre su propio eje y a su vez, realiza un movimiento completo rotatorio.

Reja protectora - Incluye protección para manejo del equipo y cubierta plástica para evitar derrames en el equipo.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-20X
Capacidad de tazón	20 lt
Capacidad de amasado	5 kg
RPM	208 / 376 / 548
Voltaje	110 V 60 Hz
Potencia	1,100 watts
Motor	1.5 hp

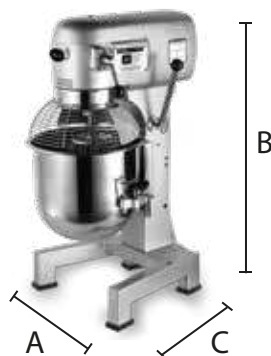
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. **Amasa, mezcla y bate** todo en el mismo equipo.
2. Cubierta plástica para no manchar el equipo
3. Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
4. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-20X

- a) Frente: 49 cm
 - b) Altura: 81 cm
 - c) Ancho: 54 cm
 - d) Diámetro: 32 cm
- P: 63 kg



BATI-20X



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 :