

# Batidora Planetaria

## Planetary Mixer

### BATI-30

**26.5 litros**  
Capacidad de tazón



V1  
Velocidad baja



V2  
Velocidad media



V3  
Velocidad alta

MODELO	BATI-30
Capacidad de tazón	26.5 litros
Capacidad de amasado	5.25 kg
RPM	105 / 180 / 408
Voltaje	127 V / 60 Hz (monofásico)
Potencia eléctrica	1,100 W
Material de carcasa	Hierro fundido
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable 201
Material de patas	Goma
Tiempo de trabajo	40 min de trabajo / 20 min de descanso

### 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
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

**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.

**Manivela** - Para ajustar la altura del tazón.

**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.

### ACCESORIOS



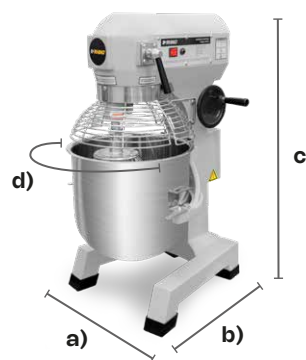
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



### DIMENSIONES BATI-30

- a) Ancho: 44 cm
- b) Profundidad: 55 cm
- c) Altura: 86 cm
- d) Diámetro: 37 cm
- Peso: 70 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES  
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república  
[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:  
Contacto:  
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.  
Tel: 55 4429 0229  
e-mail: [info@rhino.mx](mailto:info@rhino.mx)  
[rhino.mx](http://rhino.mx)