

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-60

60 litros
Capacidad de tazón



MODELO	BATI-60
Capacidad de tazón	60 litros
Capacidad de amasado	12 kg
RPM	74 / 150 / 288
Voltaje	220 V / 60 Hz (trifásico)
Potencia eléctrica	2,000 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

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.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Cuenta con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Amasa, mezcla y bate todo en el mismo equipo.
- Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
- Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.
- Transmisión de engranes para trabajo pesado.



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta



Tazón con una capacidad de 60L y un espesor de 1.25 mm.



GANCHO

Gancho de acero inoxidable 201 con función de amasado para mezclas densas, ideal para trabajar masa y alimentos sólidos pegajosos.



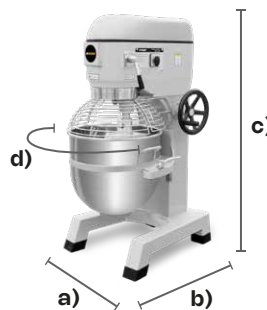
PALETA

Paleta de acero inoxidable 201 adecuada para piezas delgadas y alimentos en polvo. Hace la función de mezclar ingredientes con densidad blanda y trabaja a velocidad media, ideal para la fabricación de pasteles.



GLOBO

Globo de acero inoxidable 201 adecuado para batir alimentos líquidos como nata, crema y huevo. Hace la función de levantar y esponjar mezclas livianas, y puede utilizarse a velocidad media o alta.



DIMENSIONES BATI-60

- a) Ancho: 65.2 cm
 - b) Profundidad: 72.4 cm
 - c) Altura: 130 cm
 - d) Diámetro: 48.5 cm
- Peso: 190 kg

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

