

Batidora Industrial 10 Lts



Codigo: FAVB10F

La batidora industrial Maigas de 10 litros es el equipo indispensable en cualquier pastelería, repostería y restaurante. Su versatilidad reside en el uso óptimo de sus accesorios y diversas velocidades de operación.

Es capaz de preparar merengues, cremas, rellenos y masas ligeras con una precisión excepcional.

Este dispositivo se distingue por su énfasis en la velocidad más que en la fuerza, por lo que su capacidad máxima para masas blandas es de 1000 gramos de harina. Se trata de un equipo robusto, sólido y compacto, con una destacada eficiencia. Además, su diseño facilita enormemente la limpieza y el manejo.

Características Generales

• Material:	Hierro fundido
• Material Bowl:	Acero inoxidable
• Color:	Beige
• Tipo de Control:	Manual
• Capacidad de producción:	1.5 Kg / Vez
• Sistema de seguridad:	Sí, para fijar bowl en soporte
• Velocidades:	3 Para cada batidor
• Manilla:	Sí, Para bajar y subir el bowl

Características Técnicas

• Potencia	400 w
• Voltaje:	220V/50Hz
• Capacidad	10 Litros
• Velocidad 1:	137 rpm
• Velocidad 2:	340 rpm
• Velocidad 3:	
• Dimensiones del equipo:	
• Ancho	36 cm
• Profundidad	46 cm
• Alto	66 cm
• Peso	70 kg

Capacidad de producción:

• Crema Chantilly:	2 Lt
• Merengue:	700 Gr Claras (18 Huevos)
• Bizcocho:	Máximo 1 Kg Harina, 3,4 Kg Mezcla



Incluye:



1 batidor Globo



1 Lira



1 Gancho

