

Batidora Industrial 20 Lts



Codigo: FAVB20F

La batidora industrial Maigas de 20 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 2000 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:	2.4 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	910 w
• Voltaje:	220V/50Hz
• Capacidad	20 Litros
• Velocidad 1:	105 rpm
• Velocidad 2:	180 rpm
• Velocidad 3:	425 rpm
• Dimensiones del equipo:	
• Ancho:	42 cm
• Profundidad:	50 cm
• Alto:	76 cm
• Peso:	130 kg

Capacidad de producción

• Crema Chantilly:	4 Lt
• Merengue:	1400 Gr Claras (36 Huevos)
• Bizcocho:	Máximo 1.5 Kg Harina, 5.1 Kg Mezcla



Incluye:



1 batidor Globo



1 Lira



1 Gancho

