

Batidora Planetaria / BATI-30

Planetary Mixer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente – Con 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 y salado
- Baguetts
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

Velocidades - Cuenta con 3 velocidades que te permiten 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 y rotatorio.

Reja protectora - Incluye protección para el manejo del equipo (BATI-10).

Palanca de Ajuste - Para ajustar la altura del tazón (BATI-10).

Cuentan con un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-30
Capacidad de tazón	28 lt
Velocidades	3
Velocidad	105 / 108 / 408 RPM
Voltaje	127 V 60Hz
Potencia	1,100 W

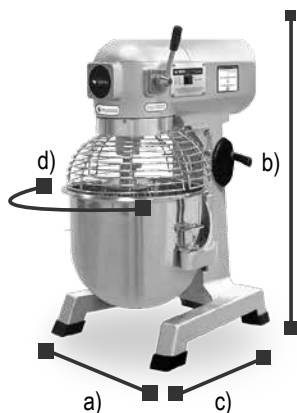
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Diseño exclusivo, más ligero y fácil de transportar VS Otras batidoras de mayor peso.
2. Incluye área de protección VS Otras batidoras sin protección.
3. Lista para trabajar con un mayor rango de voltaje VS Otras batidoras que sólo trabajan a 127 V.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-30

- a) Frente: 55 cm
 - b) Altura: 86 cm
 - c) Ancho: 44 cm
 - d) Diámetro: 36 cm
- P: 70 kg



V1
Velocidad Baja



V2
Velocidad Media



V3
Velocidad Alta



BATI-30

Nota: Incluye accesorios en modelos: BATI-30



Gancho
amasador



Paleta
mezcladora



Globo
batidor



servinox®
Todo para tu negocio

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 (33) 1580 9989 ventas@servinox.com.mx
www.servinox.com.mx

Servinox Todo para tu Negocio Servinox GDL