



7 lt
Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-7

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
- Cup cakes
- Hot cakes
- Crema batida
- Pan dulce y salado
- Waffles
- Bases para pizza
- Baguetts
- y más...

Velocidades - Cuenta con 10 velocidades que te permiten elegir distintos modos trabajo.

Movimiento Planetario: El giro de los accesorios es sobre su propio eje y rotatorio.

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

BATI-7

Capacidad del tazón:	7 litros
Capacidad de amasado:	0.6 kg
Motor:	1/2 hp
RPM:	0 a 780 RPM
Voltaje:	127 V 60 Hz
Material de estructura:	Aluminio
Material del tazón:	Acero inoxidable
Accesorios:	Acero
Dimensiones del equipo:	A: 23 - B: 40 - C: 40 cm
Peso	18 kg

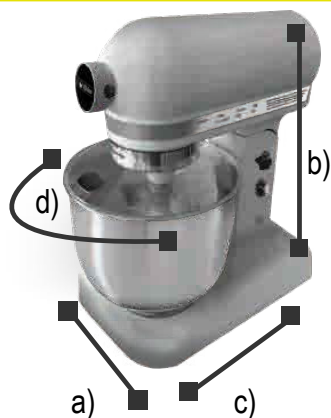
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

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-7

- a) Frente: 40 cm
 - b) Altura: 40 cm
 - c) Ancho: 23 cm
 - d) Diámetro: 23 cm
- P: 18 kg



BATI-7

Nota: Incluye accesorios en modelos: BATI-7



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