



40 Litros

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-40X Planetary Mixer



BENEFICIOS

Más potencia – Potente motor, ideal para negocios como: panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar mezclas para preparar:

- Pasteles
- Crema batida
- Galletas
- Cup cakes
- Merengues
- Tartas y/o Pasteles
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

Velocidades – 3 velocidades que permiten elegir distintos modos de trabajo:

- V1 velocidad baja (**gancho**) ideal para **amasar**
- V2 velocidad media (**paleta**) ideal para **mezclar**
- V3 velocidad alta (**globo**) ideal para **batir**

Movimiento planetario: El giro de sus accesorios es sobre su propio eje y a su vez, realiza un movimiento completo rotatorio.

Reja protectora - Incluye protección para manejo del equipo y cubierta plástica para evitar derrames en el equipo.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-40X
Capacidad de tazón	40 lt
Capacidad de amasado	9 kg
RPM	125/ 204 / 580
Voltaje	127 V 60 Hz
Potencia	1,500 watts
Motor	2 hp

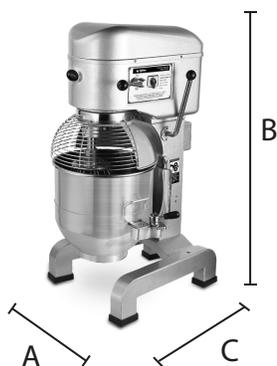
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. **Amasa, mezcla y bate** todo en el mismo equipo.
2. Cubierta plástica anti salpicaduras
3. Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
4. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-40X

- a) Frente: 64 cm
 - b) Altura: 64 cm
 - c) Ancho: 116 cm
- P: 170 kg



BATI-40X

Incluye accesorios

Las imágenes de los accesorios son solo ilustrativas.



SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con más de 80 centros de servicio en toda
la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel :