

10 Litros Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria / BATI-10X

Planetary Mixer

BENEFICIOS

Más potencia – Potente motor, ideal para uso continuo en panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas industriales. Podrás elaborar:

- 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.

Fácil limpieza - Tazón y accesorios desmontables.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	BATI-10X
Capacidad de tazón	10 lt
Capacidad de amasado	2.5 kg
RPM	156 / 257 / 508
Voltaje	110 V 60 Hz
Potencia	600 watts
Motor	0.80 hp

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

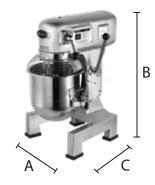
- 1. Amasa, mezcla y bate todo en el mismo equipo.
- 2. Cubierta plástica para no manchar el equipo
- 3. Patas con gomas moldeadas para mayor estabilidad.
- 4. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.

DIMENSIONES Y PESO

BATI-10X

- a) Frente: 43 cm b) Altura: 62 cm
- c) Ancho: 47 cm d) Diámetro: 24 cm

P: 45 kg



















BATI-10X

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: