



# 40 Litros

Capacidad de Tazón

## Batidora Planetaria / BATI-40

### Planetary Mixer



### BENEFICIOS

**Más eficiente** – Con 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:** Giro de accesorios sobre su propio eje y a su vez, realiza un movimiento rotatorio completo.

**Reja protectora** - Incluye protección para manejo del equipo.

**Fácil limpieza** - Tazón y accesorios desmontables.

**Dos años de garantía** - Contra cualquier defecto de fabricación.



V1  
Velocidad Baja



V2  
Velocidad Media



V3  
Velocidad Alta

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	<b>BATI-40</b>
Capacidad de tazón	40 lt
Capacidad de amasado	6.75 kg
RPM	80 / 160 / 310
Voltaje	127 V 60 Hz
Potencia	1,500 Watts
Motor	2 hp

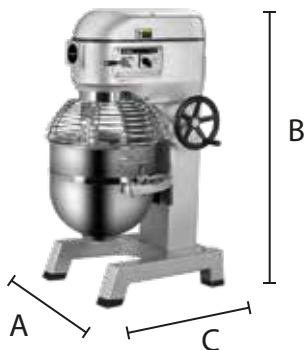
### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. **Amasa, mezcla y bate** todo en el mismo equipo.
2. Mejora la calidad del batido con su exclusiva rotación planetaria.
3. Incluye reja de protección para mayor seguridad del usuario.

### DIMENSIONES Y PESO

#### BATI-40

- a) Frente: 62 cm
  - b) Altura: 101 cm
  - c) Ancho: 63 cm
  - d) Diámetro: 36.8 cm
- P: 150 kg



BATI-40



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](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:  
Contacto:  
Tel :

