

Batidora Planetaria

Planetary Mixer

BATI-10

10 litros
Capacidad de tazón



MODELO	BATI-10
Capacidad de tazón	10 litros
Capacidad de amasado	1.5 kg
RPM	110 / 178 / 390
Material: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	105 -127 V (monofásico)
Potencia	450 W

BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente – Con un 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 o salado
- ☐ Baguettes y más...
- ☐ Hot cakes
- ☐ Waffles

Velocidades – Cuenta con 3 velocidades que te permitirán 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 rotatorio.

Guarda protectora – Incluye protección para el manejo del equipo.

Palanca de elevación – Para deslizar el tazón sin mayor esfuerzo.

Cuenta con 2 años de garantía – Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- ☐ Diseño más ligero y fácil de transportar
- ☐ Incluye guarda de protección.



V1
Velocidad baja



V2
Velocidad media



V3
Velocidad alta

ACCESORIOS



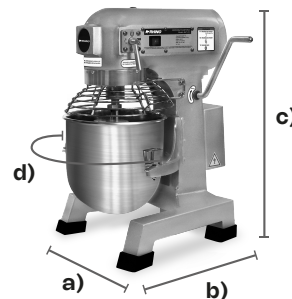
Gancho
amasador



Paleta
mezcladora



Globo
batidor



DIMENSIONES BATI-10

- a) Ancho: 42 cm
- b) Profundidad: 45 cm
- c) Altura: 62 cm
- d) Diámetro: 27.5 cm
- Peso: 44.8 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx