



LÍNEA PANADERÍA

BATIDORA INDUSTRIAL 30 L

Cód.: FAVB30F

La batidora industrial Maigas de 30 litros es el equipo indispensable en cualquier pastelería, repostería y restaurante. Su versatilidad reside en el uso óptimo de sus accesorios y diversas velocidades de operación.

Se distingue por su énfasis en la velocidad más que en la fuerza, por lo que su capacidad máxima para masas blandas es de 2000 gramos de harina. Se trata de un equipo robusto, sólido y compacto, con una destacada eficiencia.

Es capaz de preparar merengues, cremas, rellenos y masas ligeras con una precisión excepcional. Además, su diseño facilita enormemente la limpieza y el manejo.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Transmisión por engranaje
- Fabricada en hierro fundido
- Bowl de acero inoxidable
- Color Beige
- Tipo de Control Manual
- Sistema de seguridad de fijación de bowl a soporte
- Velocidades: 3 para cada batidor
- Manilla para bajar y subir el bowl

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia	1500 W
Voltaje	220 V / 50 Hz
Capacidad	30 Litros
Velocidad 1	110 rpm
Velocidad 2	220 rpm
Velocidad 3	420 rpm
Dimensiones del producto	(Ancho x Largo x Alto) 440 x 550 x 900 mm
Peso	130 kg

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Crema Chantilly	8 L
Merengue	2100 g de claras (54 huevos)
Bizcocho	Máx. 2 kg harina, 6.9 kg mezcla



1 Batidor Globo



1 Lira



1 Gancho



Tradición



Calidad



Innovación