



# Batidora Planetaria

## Planetary Mixer

### BATI-10

**10 lt**  
Capacidad de Tazón

Modelo	BATI-10
Potencia	450 W
Capacidad del tazón	10 Litros
Capacidad de amasado	1.5 kg
RPM	110 / 178 / 390
Material de: tazón, paleta, gancho y globo	Acero inoxidable
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)

#### BENEFICIOS

**Haga su negocio más eficiente** – Con 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 y salado
- Baguettes
- Hot cakes
- Waffles
- y más...

**Velocidades** - Cuenta con 3 velocidades que te permiten 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 y rotatorio.

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

**Palanca de elevación** - para deslizar el tazón sin mayor esfuerzo.

**Cuentan con 2 años de garantía** - Contra cualquier defecto de fabricación.

#### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño más ligero y fácil de transportar
- Incluye reja de protección
- Lista para trabajar con un mayor rango de voltaje



V1  
Velocidad baja



V2  
Velocidad media



V3  
Velocidad alta

#### Accesorios



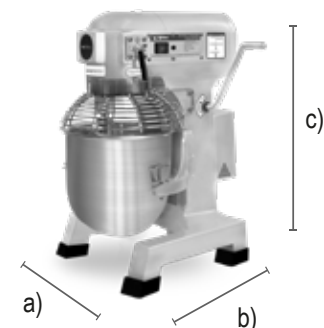
Gancho amasador



Paleta mezcladora



Globo batidor



<b>BATI-10</b>
a) Frente: 43 cm
b) Profundidad: 47 cm
c) Altura: 62 cm
Peso: 48 kg

Distribuido por :  
Contacto:  
Tel :

Rhino Maquinaria S.A. de C.V., Estado de México,  
Tel.: (55) 4429 0229,  
e-mail: info@rhino.mx / rhino.mx