



## LÍNEA PANADERÍA BATIDORA INDUSTRIAL 10 L

Cód.: FAVB10F

La batidora industrial Maigas de 10 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 1000 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

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Potencia</b>                 | 400 W  |
| <b>Voltaje</b>                  | 220 V / 50 Hz                                |
| <b>Capacidad</b>                | 10 Litros                                    |
| <b>Velocidad 1</b>              | 137 rpm                                      |
| <b>Velocidad 2</b>              | 239 rpm                                      |
| <b>Velocidad 3</b>              | 340 rpm                                      |
| <b>Dimensiones del producto</b> | (Ancho x Largo x Alto)<br>360 x 460 x 660 mm |
| <b>Peso</b>                     | 70 kg  |

### CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>Crema Chantilly</b> | 2 L                             |
| <b>Merengue</b>        | 700 g de claras (18 huevos)     |
| <b>Bizcocho</b>        | Máx. 1 kg harina, 3.4 kg mezcla |



1 Batidor Globo



1 Lira



1 Gancho



Tradición



Calidad



Innovación