



LÍNEA PANADERÍA

BATIDORA INDUSTRIAL 20 L

Cód.: FAVB20F

La batidora industrial Maigas de 20 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 1500 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	910 W
Voltaje	220 V / 50 Hz
Capacidad	20 Litros
Velocidad 1	105 rpm
Velocidad 2	180 rpm
Velocidad 3	425 rpm
Dimensiones del producto	(Ancho x Largo x Alto) 420 x 500 x 760 mm
Peso	130 kg

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Crema Chantilly	4 L
Merengue	1400 g de claras (36 huevos)
Bizcocho	Máx. 1.5 kg harina, 5.1 kg mezcla



1 Batidor Globo



1 Lira



1 Gancho

