



✦ **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 | - Baguetts         |
| - 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.

✦ **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 (BATI-10, BATI-20 y BATI-30).

✦ **Palanca de Ajuste:** Para ajustar la altura del tazón (BATI-10, BATI-20 y BATI-30).

✦ **Cuentan con un año de garantía:** Contra cualquier defecto de fabricación



Acero  
inoxidable



Doble  
acción giratoria



Ahorro  
de tiempo

**Incluye 3 accesorios**



Gancho  
amasador



Paleta  
mezcladora



Globo  
batidor

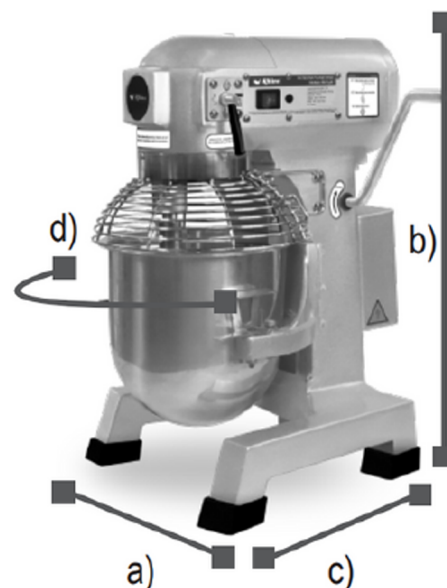
**LÍNEA COCCIÓN**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Modelo	BATI-7	BATI-10	BATI-20	BATI-30
Capacidad de tazón	7 lt	10 lt	20 lt	27 lt
Capacidad de amasado	0.6 kg	1.5 kg	4.5 kg	5.25 kg
Velocidades	10	3	3	3
Velocidad	0 a 780 RPM	110 / 178 / 390 RPM	105 / 180 / 408 RPM	105 / 180 / 408 RPM
Voltaje	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz	127 V 60 Hz
Potencia	350 W	450 W	750 W	1,100 W



**PARTES / VISTAS DEL EQUIPO**



- a) Frente: 56 cm
  - b) Altura: 78.5 cm
  - c) Ancho: 42 cm
  - d) Diámetro: 35 cm
- P: 61 kg

