

BATIDORA DE INMERSIÓN

BIT-500

ilumi



GARANTÍA
1 AÑO
EN EL EQUIPO



*Foto referencial



Mango ergonómico

Brazo de acero inoxidable

Características

- Batidora de inmersión 500 W, velocidad variable
- Longitud del tubo de batidora: 400 mm
- Volumen máximo de mezclado: 100 L
- Diámetro: Ø 35 mm

Datos técnicos

Medidas de embalaje (mm)	An.555xFo.290xAl.110mm
Peso neto	3.28 kg
Peso bruto	3.78 kg
Velocidad	4000~16000rpm
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	500 W

BATIDOR GLOBO BG-250

*Venta por separado

- Uso exclusivo con: Las batidoras de inmersión BIT-300 / BIT-500 / BIT-750
- Longitud: 250mm



Descripción

- Las batidoras de inmersión profesionales están diseñadas para ofrecer potencia, precisión y durabilidad.
- Velocidad variable para un control preciso según el tipo de preparación.
- Brazo de acero inoxidable de uso alimentario, resistente y fácil de limpiar.
- Mango ergonómico para un uso cómodo.
- Diseñadas para trabajar directamente en ollas y recipientes de gran capacidad.
- Ideales para sopas, cremas, salsas, purés, batidos y emulsiones.



Ideal para negocios como: Restaurantes, hoteles y panaderías, entre otros negocios de producción media-alta.

Uso adecuado para



Purés espesos



Cremas concentradas



Mozclas con mayor contenido sólido



Grandes volúmenes continuos