

BATIDORA DE INMERSIÓN

BIT-750

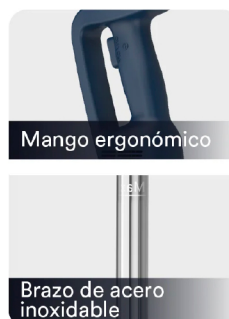
ilumi



GARANTÍA
1 AÑO
EN EL EQUIPO



*Foto referencial



Mango ergonómico

Brazo de acero inoxidable

Características

- Batidora de inmersión 750 W, velocidad variable
- Longitud del tubo de batidora: 500 mm
- Volumen máximo de mezclado: 200 L
- Diámetro: Ø 35 mm

Datos técnicos

Medidas de embalaje (mm)	An.600xFo.280xAl.135mm
Peso neto	4.45 kg
Peso bruto	4.95 kg
Velocidad	8000~18000rpm
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	750 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: Cocinas comerciales, restaurantes, hoteles, panaderías y servicios de catering.

Uso adecuado para



Purés muy espesos



Sopas con alto contenido de sólidos



Producción continua en catering y cocinas industriales