

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Batidora Milk Shake, 500W



USO PROFESIONAL

MODELO BMK



BATIDOS PERFECTOS, SIEMPRE CREMOSOS

Diseñada para licuar y mezclar bebidas, frutas, cremas y diferentes preparaciones de manera rápida y eficiente, garantizando texturas suaves y resultados homogéneos.

Ideal para cafeterías, heladerías, restaurantes y negocios gastronómicos que buscan velocidad, rendimiento y consistencia en cada preparación.



Distribuidor Autorizado:

CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	BMK
Capacidad	800 ml
Potencia	500 W
Consumo de energía	0.5 kW/h
Velocidad	15 000 rpm
Voltaje	220 V / 60 Hz
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones (L x F x Al)	20 x 20 x 49 cm
Peso	3.2 kg
Uso	Ideal para licuar y mezclar bebidas, frutas, cremas y diferentes preparaciones de manera rápida y eficiente.



ALTO RENDIMIENTO

Motor de 500 W que proporciona una velocidad de hasta 15 000 rpm para mezclas rápidas y uniformes.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.



VASO DE ACERO INOXIDABLE

Vaso de 800 ml en acero inoxidable, duradero, higiénico y fácil de desmontar para su limpieza.



USO PROFESIONAL

Ideal para uso continuo en entornos exigentes como cafeterías, heladerías, restaurantes y negocios gastronómicos.

Beneficios Destacados



RÁPIDA Y EFICIENTE

Prepara batidos, malteadas y mezclas en segundos.



MEZCLAS HOMOGÉNEAS

Garantiza texturas suaves y consistentes en cada preparación.



DURABILIDAD

Materiales resistentes que aseguran una larga vida útil del equipo.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y desmontables que facilitan la higiene y el mantenimiento.



VERSATILIDAD

Perfecta para batidos, malteadas, cremas, jugos y más.



USO RECOMENDADO

Ideal para licuar y mezclar bebidas, frutas, cremas y diferentes preparaciones de manera rápida y eficiente, ofreciendo resultados profesionales en cada uso.



CAFETERÍAS



HELADERÍAS



RESTAURANTES



BARES



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Batidora Milk Shake Gastro modelo BMK combina potencia, velocidad y diseño funcional para ofrecer mezclas perfectas en cada preparación.

Su estructura en acero inoxidable y su motor de alto rendimiento aseguran un desempeño confiable, higiénico y eficiente en cocinas profesionales.