

Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F MAIGAS

SKU: 1505M | Categorías: Batidoras | Stock: En stock



Descripción

La Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F es una herramienta indispensable para negocios que requieren un equipo confiable, resistente y eficiente en la preparación de mezclas para repostería y panadería.

Gracias a su diseño robusto en hierro fundido y su bowl de acero inoxidable, se garantiza una larga vida útil, resistencia al uso intensivo y facilidad de limpieza.

Además, su capacidad de producción permite trabajar con grandes volúmenes de ingredientes, asegurando resultados consistentes y de alta calidad.

Características Destacadas Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F

Diseño Robusto y Duradero:

- Fabricada en hierro fundido y acero inoxidable, esta batidora resiste el uso intensivo y facilita la limpieza.
- Sistema de seguridad integrado, que fija el bowl en su soporte, evitando movimientos inesperados y asegurando estabilidad.

Rendimiento y Versatilidad:

- Tres velocidades ajustables, permitiendo un control preciso de la mezcla:
 - Velocidad 1: 110 rpm
 - Velocidad 2: 220 rpm
 - Velocidad 3: 420 rpm
- Capacidad máxima de producción:
 - Harina para masas blandas: 3 kg

- **Mezcla total:** 6,9 kg
 - **Perfecta para preparar** merengues, cremas, rellenos y masas ligeras con uniformidad y precisión.
- Fácil de Usar y Mantener:**
- **Manilla ergonómica**, diseñada para subir y bajar el bowl sin esfuerzo.
 - **Diseño compacto**, optimizando el espacio y facilitando la limpieza diaria.
-

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad del Bowl:** 30 litros
 - **Potencia:** 1500 W
 - **Voltaje:** 220V / 50Hz
 - **Velocidades:** 3 ajustables
 - **Dimensiones:**
 - **Ancho:** 44 cm
 - **Profundidad:** 55 cm
 - **Alto:** 90 cm
 - **Peso:** 130 kg
-

Capacidad de Producción Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F

Esta batidora es ideal para elaborar grandes volúmenes de mezcla con precisión:

- **Crema chantilly:** 8 litros
 - **Merengue:** 2100 gramos de claras (aproximadamente 54 huevos)
 - **Bizcocho:** 2 kg de harina (6,9 kg de mezcla total)
-

Usos Sugeridos

Debido a su capacidad y eficiencia, la **Batidora Pastelera Industrial 30 Lts** es ideal para:

Pastelerías y Repostería: Por ejemplo, permite la preparación de bizcochos, merengues, cremas y rellenos con calidad profesional.

Panaderías Comerciales: Además, es perfecta para mezclar ingredientes de manera uniforme, optimizando la producción.

Restaurantes y Cocinas Industriales: Por lo tanto, es una solución eficiente para atender la demanda en entornos gastronómicos de alto rendimiento.

Tips de Mantenimiento Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Regular: Con el fin de evitar la acumulación de residuos, limpiar el bowl, los accesorios y la superficie externa con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.

Cuidado del Motor: Para asegurar un funcionamiento eficiente, revisar las conexiones eléctricas y evitar sobrecargar el equipo.

Lubricación de Piezas Móviles: Debido a la constante fricción, aplicar lubricante en las partes móviles según las recomendaciones del fabricante.

Revisión de los Componentes: Para mantener un desempeño óptimo, inspeccionar periódicamente el sistema de sujeción del bowl y las velocidades.

Almacenamiento Seguro: Finalmente, ubicar la batidora en un lugar seco y ventilado para evitar la acumulación de humedad en sus componentes.

Beneficios Adicionales

Alta Capacidad y Precisión: Gracias a su potencia y diseño, permite producir grandes volúmenes con resultados homogéneos.

Diseño Ergonómico: Por otra parte, su estructura facilita la preparación de diferentes tipos de mezclas sin esfuerzo.

Durabilidad y Versatilidad: Finalmente, está diseñada para soportar un uso intensivo en entornos comerciales e industriales.

Conclusión

La Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F es la elección ideal para negocios que buscan un equipo robusto, eficiente y de alto rendimiento.

Gracias a su diseño resistente, su potente motor y su capacidad para manejar grandes volúmenes de mezcla, **este equipo se convierte en** una herramienta indispensable para optimizar la producción en pastelerías, panaderías y cocinas industriales.

Así que, si necesitas precisión, potencia y durabilidad, ¡esta batidora es la mejor inversión para tu negocio!



La Batidora Industrial 30 Litros FAVB30F es ideal para panaderías y pastelerías que buscan eficiencia y precisión.

Con 3 velocidades ajustables y un bowl de acero inoxidable, garantiza durabilidad y rendimiento.

Su diseño ergonómico y fácil mantenimiento optimizan la producción de cremas, merengues y bizcochos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	65 x 50 x 100 cm
Peso	130 kg

Galería de imágenes

