

## 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

