

Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR

SKU: 1506F | Categorías: Batidoras | Stock: En stock



Descripción

La Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR es una solución confiable, potente y versátil para negocios que necesitan mejorar su productividad sin comprometer la calidad de sus mezclas.

Fabricada con materiales resistentes y equipada con funciones prácticas, esta batidora está especialmente diseñada para adaptarse a las exigencias de panaderías, pastelerías, cafeterías y cocinas profesionales.

Características Destacadas Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR

- Uso Comercial Profesional:** Ideal para negocios de alimentos que necesitan una máquina robusta y eficiente para la preparación constante de mezclas, masas y cremas.
- Capacidad de Producción:** Su **recipiente de acero inoxidable de 10 litros** permite procesar hasta **1,5 kg de masa**, siendo perfecta para lotes medianos en la producción diaria.
- Tres Velocidades de Trabajo:**
 - 90 RPM:** Ideal para amasados pesados.
 - 164 RPM:** Perfecta para mezclas semidensas.
 - 360 RPM:** Recomendada para batidos ligeros y espumosos.
- Control Electrónico Preciso:** Funciona con sistema monofásico (220V/50 Hz), brindando un rendimiento estable y seguro gracias a su **temporizador programable** y botones de control de velocidad.
- Fácil Limpieza:** Todas sus partes en contacto con los alimentos están diseñadas para facilitar la limpieza, ayudando a mantener altos estándares de higiene en todo momento.
- Bajo Consumo Energético:** Solo **0,37 kW/h**, lo que se traduce en eficiencia operativa y reducción de costos eléctricos.

Especificaciones Técnicas Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** B10
- **Capacidad del recipiente:** 10 litros
- **Capacidad de mezcla:** Hasta 1,5 kg de masa
- **Velocidades:** 90 / 164 / 360 R/MIN
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 37 cm
 - Profundidad: 45 cm
 - Alto: 60 cm
- **Peso Neto:** 60 kg
- **Peso Bruto:** 67 kg
- **Consumo Eléctrico:** 0,37 kW/h
- **Alimentación:** 220V / 50 Hz

Usos Sugeridos Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR

- **Preparación de masas para pan, pasteles, bizcochos, galletas y más.**
- **Ideal para batir cremas, merengues, mezclas líquidas y espesas.**
- Recomendado para:
 - Panaderías artesanales y pastelerías
 - Reposterías y locales de tortas por encargo
 - Cocinas profesionales en hoteles o casinos

Recomendaciones de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lavar el recipiente y los utensilios de mezcla con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- **Cuidado de Controles:** Verificar periódicamente el estado de los botones de encendido, velocidad y temporizador.
- **Lubricación de Componentes:** Aplicar lubricante en engranajes y ejes según el plan de mantenimiento recomendado.
- **Evitar Sobrecargas:** No exceder la capacidad máxima de masa para conservar el motor y prolongar la vida útil del equipo.
- **Almacenaje:** Guardar en lugar limpio, seco y ventilado cuando no esté en uso.

Beneficios Adicionales Batidora Industrial B-10 Litros FRIGONOR

- **Versatilidad de uso para múltiples tipos de preparaciones.**
- **Alta resistencia estructural para entornos de trabajo intensivo.**
- **Optimiza tiempos de producción con control programable.**
- **Eficiencia energética, bajo consumo y excelente rendimiento.**
- **Respaldo FRIGONOR,** líder en soluciones para la industria gastronómica en Chile.

Esta **Batidora Industrial FRIGONOR B10 de 10 Litros** es la herramienta que todo negocio gastronómico necesita para **garantizar resultados consistentes, optimizar recursos y elevar la productividad sin sacrificar calidad.**

Batidora Industrial B-10 Litros. Ideal para panaderías y pastelerías.

Tres velocidades (90/164/360 RPM), control electrónico, temporizador y bajo consumo (0,37 kW/h). Procesa hasta 1,5 kg de masa.

Robusta, versátil y fácil de limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	FRIGONOR
Dimensiones	50 x 45 x 75 cm
Peso	70 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:56