

Batidora Industrial VB-20 Litros VENTUS

SKU: 1504 | Categorías: Batidoras | Stock: Agotado



Descripción

La Batidora Industrial VB-20 Litros es una herramienta diseñada para negocios que requieren un equipo resistente, eficiente y duradero para la preparación de mezclas en panadería y repostería.

Gracias a su construcción en acero inoxidable y su bowl reforzado, **se garantiza** un desempeño confiable y una larga vida útil.

Además, su sistema de ventilación optimiza el rendimiento del motor, permitiendo un uso prolongado sin sobrecalentamiento.

Características Destacadas Batidora Industrial VB-20 Litros

Diseño Robusto y Resistente:

- **Estructura en acero inoxidable**, ofreciendo durabilidad y facilidad de limpieza.
- **Bowl reforzado de 20 litros**, permitiendo la preparación de grandes volúmenes de mezcla sin comprometer la estabilidad del equipo.
- **Rejilla de seguridad abatible**, asegurando un uso seguro en entornos comerciales.

Rendimiento Óptimo y Versatilidad:

- **Incluye tres tipos de batidores:**
 - **Batidor de globo:** Ideal para cremas, merengues y mezclas ligeras.
 - **Lira:** Perfecta para masas semiblandas como galletas y pasteles.
 - **Gancho:** Especialmente diseñado para masas más pesadas como pan y pizza.
- **Manilla rotatoria**, facilitando la subida y bajada del bowl para una operación sencilla.
- **Tres velocidades ajustables**, adaptándose a diferentes tipos de mezcla:

- **Velocidad 1:** 110 rpm
- **Velocidad 2:** 180 rpm
- **Velocidad 3:** 408 rpm

Eficiencia Energética y Potencia:

- **Motor de 1 HP**, proporcionando la fuerza necesaria para manejar mezclas de distintas consistencias.
- **Potencia de 0.75 kW**, optimizando el consumo energético.
- **Sistema de ventilación incorporado**, prolongando la vida útil del motor y evitando el sobrecalentamiento.

Especificaciones Técnicas Batidora Industrial VB-20 Litros

- **Modelo:** VB-20
- **Capacidad del Bowl:** 20 litros
- **Capacidad de masa:** 4.5 kg
- **Capacidad de harina:** 3 kg
- **Potencia:** 0.75 kW
- **Motor:** 1 HP
- **Número de velocidades:** 3 ajustables
- **Dimensiones:** 420 mm (ancho) x 520 mm (profundidad) x 765 mm (alto)
- **Peso Neto:** 80 kg
- **Peso Bruto:** 90 kg
- **Alimentación:** 220V / 50Hz

Usos Sugeridos

Debido a su versatilidad y capacidad de mezcla, esta **batidora industrial de 20 litros** es ideal para:

Pastelerías y repostería: **Por ejemplo**, facilita la preparación de cremas, bizcochos, masas para galletas y rellenos con resultados uniformes.

Panaderías comerciales: **Además**, permite amasar de manera eficiente masas ligeras y semipesadas, optimizando la producción.

Restaurantes y cocinas industriales: **Por lo tanto**, es una herramienta esencial para la preparación de postres, panes y salsas en grandes volúmenes.

Pizzerías y cafeterías: **Del mismo modo**, su potente motor y gancho para masa permiten mezclar bases de pizza y otros productos de panificación con facilidad.

Tips de Mantenimiento Batidora Industrial VB-20 Litros

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

Limpieza después de cada uso: **Con el fin de** evitar acumulaciones de residuos, limpiar el bowl, los batidores y la estructura con un paño húmedo y detergente suave.

Verificación del motor: **Para asegurar** un rendimiento eficiente, revisar regularmente las conexiones eléctricas y evitar sobrecargas.

Lubricación de piezas móviles: **Debido a** la constante fricción, aplicar lubricante en los puntos recomendados por el fabricante.

Revisión de la rejilla de seguridad: **Para garantizar** un uso seguro, inspeccionar el sistema de protección abatible periódicamente.

Almacenamiento adecuado: **Finalmente**, mantener la batidora en un lugar seco y bien ventilado para prevenir la acumulación de humedad en sus componentes eléctricos y mecánicos.

Beneficios Adicionales

Alta capacidad y precisión, optimizando la producción de mezclas en grandes volúmenes.

Estructura robusta y segura, diseñada para un uso continuo en entornos industriales.

Fácil operación y mantenimiento, con controles intuitivos y un sistema de seguridad integrado.

Versatilidad en la preparación de diferentes tipos de mezclas, adaptándose a múltiples necesidades comerciales.

En conclusión, la Batidora Industrial VB-20 Litros es una inversión clave para negocios que buscan un equipo confiable, potente y eficiente para la preparación de mezclas.

Gracias a su estructura en acero inoxidable, su potente motor y sus tres velocidades ajustables, **este equipo se convierte en una** herramienta indispensable en panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

Así que, si necesitas una batidora resistente, versátil y de alto rendimiento, ¡esta es la opción ideal para tu negocio!

La Batidora Industrial VB-20 Litros es ideal para panaderías y reposterías que buscan potencia y versatilidad.

Con 3 velocidades ajustables, bowl reforzado en acero inoxidable y motor de 1 HP.

Incluye batidor de globo, lira y gancho, asegurando precisión en cada preparación.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	60 x 48 x 82 cm
Peso	90 kg

Galería de imágenes

