

Batidora Industrial 10 L.B10

SKU: BATI-FRG-B10 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La **batidora industrial 10 litros B10** es una máquina profesional pensada para panaderías, pastelerías, heladerías y cocinas de hoteles que requieren batir cremas, merengues, mezclas para queques, masas líquidas y preparaciones variadas en lotes medianos.

Con 10 litros de capacidad, motor industrial y múltiples velocidades, permite trabajar desde mezclas suaves hasta batidos firmes. El set de accesorios (globo, paleta y gancho) cubre distintas preparaciones sin cambiar de equipo, optimizando tiempo en la cocina.

Características

- Capacidad: 10 litros
- Múltiples velocidades
- Accesorios intercambiables
- Motor industrial robusto
- Uso comercial

Ideal para negocios con alta rotación de productos de pastelería y pan. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Producto de uso comercial.

Monofásica de 3 velocidades controlado electrónicamente.

Bajo consumo eléctrico.

Fácil limpieza y mantención.

Ajustes manuales y de temporización, botones de interruptor de alta y baja velocidad, puede controlar el tiempo de batido a cualquier velocidad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	40 × 35 × 55 cm
Peso	25 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl
Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**
Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:31