

## Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F MAIGAS

SKU: BATI-MAI-FAVB10F | Categorías: Batidoras, Línea panadería



### Descripción

La Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F es una herramienta esencial para **pastelerías, reposterías y restaurantes** que requieren una máquina **eficiente, robusta y versátil**.

**Por un lado**, su diseño compacto permite optimizar el espacio en cualquier cocina comercial, **mientras que por otro lado**, su construcción en materiales de alta calidad garantiza **durabilidad y rendimiento óptimo**.

**Gracias a sus 3 velocidades ajustables y accesorios especializados**, esta batidora permite la preparación de **merengues, cremas, bizcochos y masas ligeras** con **consistencia perfecta**.

**Además**, su sistema de seguridad y su diseño ergonómico hacen que su uso sea **cómodo y seguro**, asegurando **resultados profesionales en cada preparación**.

### Características Destacadas

#### Uso Comercial y Profesional

**Diseñada para pastelerías, reposterías y restaurantes**, garantizando **precisión y eficiencia** en la preparación de mezclas.

**Capacidad de 10 litros**, perfecta para la producción de **masas ligeras, cremas y rellenos** de forma uniforme.

#### Versatilidad en Operaciones

**3 velocidades ajustables (137 rpm, 340 rpm)** para adaptarse a diferentes tipos de mezclas y necesidades de producción.

**Incluye accesorios especializados** que optimizan procesos como **batir merengues, preparar cremas chantilly y mezclar bizcochos**.

**Construcción Robusta y Compacta Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F**

**Estructura en hierro fundido**, lo que garantiza **estabilidad y resistencia** durante su uso.

**Bowl de acero inoxidable**, ideal para una limpieza rápida y una alta resistencia a la corrosión.

### Diseño Funcional y Seguro

**Sistema de seguridad integrado**, que fija el bowl en su soporte y evita movimientos no deseados.

**Manilla ergonómica**, que facilita la elevación y descenso del bowl sin esfuerzo.

### Capacidad de Producción

**Crema Chantilly:** Hasta **2 litros**.

**Merengue:** Hasta **700 gramos de claras (18 huevos)**.

**Bizcochos:** Mezclas de hasta **1 kg de harina (3.4 kg en total)**.

---

## Especificaciones Técnicas Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F

**Potencia:** 400 W

**Voltaje:** 220V/50Hz

**Capacidad:** 10 litros

### Dimensiones:

- **Ancho:** 36 cm
- **Profundidad:** 46 cm
- **Alto:** 66 cm
- **Peso:** 70 kg

---

## Usos Sugeridos

**Pastelerías y Reposterías:** Ideal para **merengues, cremas, bizcochos y masas ligeras**.

**Restaurantes y Panaderías:** Perfecta para **mezclas homogéneas y preparaciones de alta calidad**.

**Negocios Gastronómicos:** Adecuada para aquellos que buscan **consistencia y precisión** en su producción.

---

## Sugerencias de Mantenimiento Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F

**Limpieza Regular:** Lave el bowl y los accesorios con agua tibia y detergente suave después de cada uso.

**Revisión Periódica:** Inspeccione el **sistema de seguridad y las piezas móviles** para garantizar un funcionamiento óptimo.

**Lubricación:** Aplique **lubricante en las piezas móviles** según las recomendaciones del fabricante.

**Evitar Sobrecarga:** No exceda la capacidad máxima de **1 kg de harina o 3.4 kg de mezcla** para prolongar su vida útil.

**Cuidado del Motor:** Mantenga el motor **protegido de la humedad y libre de residuos** para asegurar su rendimiento.

---

## Beneficios Adicionales

**Eficiencia Operativa:** Permite realizar **múltiples tareas en menos tiempo** con un rendimiento profesional.

**Durabilidad Garantizada:** Fabricada con **materiales de alta calidad** que aseguran una larga vida útil.

**Diseño Compacto:** Su tamaño **optimiza el espacio de trabajo** sin comprometer la capacidad de producción.

**Resultados Consistentes:** Su tecnología y diseño garantizan **mezclas homogéneas y aireadas** en cada preparación.

---

La Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F es una inversión perfecta para **negocios gastronómicos** que buscan **eficiencia, versatilidad y calidad profesional** en sus preparaciones.

**Sin duda**, su **potencia, diseño robusto y facilidad de uso** la convierten en una herramienta esencial para quienes desean **optimizar su producción sin sacrificar calidad**.

¡Haz que tu negocio **eleve su nivel con la mejor tecnología en batidoras industriales!** ?

La Batidora Industrial 10 Litros FAVB10F es ideal para **pastelerías, panaderías y restaurantes**.

Con **3 velocidades ajustables**, permite preparar **merengues, cremas y bizcochos con precisión**.

Su estructura en **hierro fundido y bowl de acero inoxidable** garantiza **durabilidad y eficiencia en cada uso**.

## Especificaciones

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

## Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 18:41