

Batidora Industrial 20 L. B20F

SKU: BATI-FRG-B20F | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La **batidora industrial 20 litros B20F** es un equipo profesional diseñado para panaderías, pastelerías, cocinas de hotel y casinos que necesitan una batidora robusta, confiable y con buen rendimiento para trabajar grandes volúmenes de masas, cremas y mezclas.

Su capacidad de 20 litros, combinada con un motor industrial y múltiples velocidades, permite abordar preparaciones firmes y aireadas con el mismo equipo. El modelo B20F incorpora mejoras constructivas que optimizan la operación diaria y el mantenimiento preventivo.

Características

- Capacidad: 20 litros
- Motor industrial de alto torque
- Múltiples velocidades
- Juego de accesorios intercambiables
- Uso comercial e industrial

Equipo ideal para negocios que necesitan consistencia y rapidez en la preparación de productos de pastelería y panadería. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoronline cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada y precios competitivos.

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 15/06/2026 10:54