

Batidora Industrial 30L. B30

SKU: BATI-FRG-B30 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La **batidora industrial 30 litros B30 para panadería profesional** es un equipo robusto pensado para amasar, batir y mezclar grandes volúmenes en panaderías, pastelerías y cocinas industriales. Su motor reforzado y sistema de transmisión por engranajes entregan potencia continua para cargas de trabajo exigentes.

Incluye tazón de acero inoxidable de 30 litros, tres accesorios (globo, pala y gancho), tres velocidades y protector de seguridad. La elevación del bowl facilita la carga y descarga de masas pesadas.

Ventajas

- Tazón de 30 litros en acero inoxidable
- 3 velocidades de trabajo
- Incluye globo, pala y gancho amasador
- Sistema de engranajes para alta durabilidad
- Protección de seguridad en cabezal

Cotiza la **batidora industrial 30 L** en Frigoror, equipamiento gastronómico con despacho y soporte técnico en todo Chile.

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 08:33