

Batidora Industrial 30L. B30F

SKU: BATI-FRG-B30F | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La **batidora industrial 30 litros B30F** es una máquina profesional de gran formato pensada para panaderías, pastelerías, fábricas de alimentos, casinos y hoteles que necesitan preparar grandes cantidades de cremas, batidos, mezclas y masas con calidad constante.

Su capacidad de 30 litros, motor industrial robusto y múltiples velocidades hacen posible trabajar lotes amplios sin comprometer la homogeneidad ni la incorporación de aire. La estructura reforzada soporta ciclos largos de operación, típicos de negocios de alta producción.

Especificaciones

- Capacidad: 30 litros
- Motor industrial de alto par
- Múltiples velocidades
- Accesorios intercambiables
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para operaciones gastronómicas con demanda sostenida que buscan eficiencia y consistencia en cada lote. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoron cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas nuestros despachos a todo Chile con 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 13/06/2026 14:02