

Batidora Industrial VB-10 Litros VENTUS

SKU: BATI-VEN-VB10 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La Batidora Industrial VB-10 Litros es una herramienta imprescindible para negocios que buscan precisión y eficiencia en la preparación de mezclas.

Gracias a su estructura en hierro fundido y su bowl de acero inoxidable reforzado, **se garantiza** resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza.

Además, su sistema de ventilación integrado optimiza el rendimiento del motor, permitiendo un uso prolongado sin riesgo de sobrecalentamiento.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Duradero:

- **Construida en hierro fundido**, proporcionando estabilidad y resistencia ante el uso intensivo.
- **Bowl de acero inoxidable reforzado**, asegurando higiene y fácil mantenimiento.
- **Rejilla de seguridad abatible**, diseñada para proteger al usuario durante el funcionamiento.

Rendimiento Óptimo y Adaptabilidad Batidora Industrial VB-10 Litros:

- **Incluye tres accesorios intercambiables:**
 - **Batidor de globo:** Ideal para preparar cremas, merengues y mezclas ligeras.
 - **Lira:** Perfecta para masas semiblandas, como galletas y pasteles.
 - **Gancho:** Diseñado para amasar mezclas más densas como pan y pizza.
- **Manilla rotatoria**, permitiendo subir y bajar el bowl con facilidad.
- **Tres velocidades ajustables**, adaptándose a diferentes necesidades de mezcla:
 - **Velocidad 1:** 110 rpm

- **Velocidad 2:** 360 rpm

Potencia y Eficiencia Energética:

- **Motor de 3/5 HP**, proporcionando la fuerza necesaria para manejar distintos tipos de mezclas.
- **Potencia de 0.45 kW**, garantizando un bajo consumo eléctrico sin sacrificar rendimiento.
- **Sistema de ventilación**, extendiendo la vida útil del motor al evitar el sobrecalentamiento.

Especificaciones Técnicas Batidora Industrial VB-10 Litros

- **Modelo:** VB-10
- **Capacidad del Bowl:** 10 litros
- **Capacidad de masa:** 1 kg
- **Capacidad de harina:** 1.5 kg
- **Potencia:** 0.45 kW
- **Motor:** 3/5 HP
- **Número de velocidades:** 3 ajustables
- **Dimensiones:** 366 mm (ancho) x 645 mm (profundidad) x 450 mm (alto)
- **Peso Neto:** 60 kg
- **Peso Bruto:** 70 kg
- **Alimentación:** 220V / 50Hz

Usos Sugeridos

Debido a su tamaño compacto y alto rendimiento, esta **batidora industrial de 10 litros** es ideal para:

Pastelerías y repostería: Por ejemplo, permite la preparación de cremas, bizcochos y mezclas ligeras con resultados uniformes.

Panaderías comerciales: Además, es perfecta para mezclar masas suaves y optimizar el proceso de producción.

Restaurantes y cafeterías: Por lo tanto, facilita la preparación de postres, rellenos y salsas en volúmenes adecuados para el servicio.

Pequeños negocios y emprendimientos gastronómicos: Del mismo modo, su diseño compacto la hace perfecta para cocinas con espacio reducido sin comprometer la calidad del trabajo.

Tips de Mantenimiento Batidora Industrial VB-10 Litros

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza después de cada uso: Con el fin de evitar acumulaciones de residuos, limpiar el bowl, los batidores y la superficie externa con un paño húmedo y detergente suave.

Verificación del motor: Para asegurar un desempeño eficiente, revisar regularmente las conexiones eléctricas y evitar sobrecargas.

Lubricación de piezas móviles: Debido a la constante fricción, aplicar lubricante en las partes móviles según las indicaciones del fabricante.

Revisión de la rejilla de seguridad: Para garantizar un uso seguro, inspeccionar regularmente el mecanismo abatible y ajustarlo si es necesario.

Almacenamiento adecuado: Finalmente, ubicar la batidora en un lugar seco y bien ventilado para evitar la acumulación de humedad en sus componentes eléctricos y mecánicos.

Beneficios Adicionales

Alta precisión en la mezcla, permitiendo resultados consistentes en cada preparación.

Estructura robusta y segura, diseñada para un uso continuo en entornos comerciales.

Fácil operación y mantenimiento, con controles intuitivos y un sistema de seguridad integrado.

Versatilidad en la preparación de diferentes tipos de mezclas, adaptándose a múltiples necesidades gastronómicas.

En conclusión, la **Batidora Industrial VB-10 Litros** es la opción ideal para negocios que buscan una máquina compacta, resistente y versátil.

Gracias a su estructura en hierro fundido, su potente motor y sus tres velocidades ajustables, **este equipo se convierte en** una herramienta indispensable para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos.

Así que, si necesitas una batidora confiable, eficiente y fácil de operar, ¡esta es la elección perfecta para tu cocina!

La Batidora Industrial VB-10 Litros es ideal para panaderías y reposterías que buscan precisión y eficiencia.

Con 3 velocidades ajustables, bowl de acero inoxidable reforzado y motor de 3/5 HP, garantiza mezclas homogéneas.

Incluye batidor de globo, lira y gancho, optimizando la preparación de cremas, bizcochos y masas ligeras.

Especificaciones

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

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 24/06/2026 02:09