

## Batidora Industrial VB-20 Litros VENTUS

SKU: BATI-VEN-VB20 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



### Descripción

La Batidora Industrial VB-20 Litros es una herramienta diseñada para negocios que requieren un equipo resistente, eficiente y duradero para la preparación de mezclas en panadería y repostería.

**Gracias a** su construcción en acero inoxidable y su bowl reforzado, **se garantiza** un desempeño confiable y una larga vida útil.

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

### Características Destacadas Batidora Industrial VB-20 Litros

#### Diseño Robusto y Resistente:

- **Estructura en acero inoxidable**, ofreciendo durabilidad y facilidad de limpieza.
- **Bowl reforzado de 20 litros**, permitiendo la preparación de grandes volúmenes de mezcla sin comprometer la estabilidad del equipo.
- **Rejilla de seguridad abatible**, asegurando un uso seguro en entornos comerciales.

#### Rendimiento Óptimo y Versatilidad:

- **Incluye tres tipos de batidores:**
  - **Batidor de globo:** Ideal para cremas, merengues y mezclas ligeras.
  - **Lira:** Perfecta para masas semiblandas como galletas y pasteles.
  - **Gancho:** Especialmente diseñado para masas más pesadas como pan y pizza.
- **Manilla rotatoria**, facilitando la subida y bajada del bowl para una operación sencilla.
- **Tres velocidades ajustables**, adaptándose a diferentes tipos de mezcla:

- **Velocidad 1:** 110 rpm
- **Velocidad 2:** 180 rpm
- **Velocidad 3:** 408 rpm

### **Eficiencia Energética y Potencia:**

- **Motor de 1 HP**, proporcionando la fuerza necesaria para manejar mezclas de distintas consistencias.
- **Potencia de 0.75 kW**, optimizando el consumo energético.
- **Sistema de ventilación incorporado**, prolongando la vida útil del motor y evitando el sobrecalentamiento.

---

### **Especificaciones Técnicas Batidora Industrial VB-20 Litros**

- **Modelo:** VB-20
- **Capacidad del Bowl:** 20 litros
- **Capacidad de masa:** 4.5 kg
- **Capacidad de harina:** 3 kg
- **Potencia:** 0.75 kW
- **Motor:** 1 HP
- **Número de velocidades:** 3 ajustables
- **Dimensiones:** 420 mm (ancho) x 520 mm (profundidad) x 765 mm (alto)
- **Peso Neto:** 80 kg
- **Peso Bruto:** 90 kg
- **Alimentación:** 220V / 50Hz

---

### **Usos Sugeridos**

**Debido a** su versatilidad y capacidad de mezcla, esta **batidora industrial de 20 litros** es ideal para:

**Pastelerías y repostería: Por ejemplo**, facilita la preparación de cremas, bizcochos, masas para galletas y rellenos con resultados uniformes.

**Panaderías comerciales: Además**, permite amasar de manera eficiente masas ligeras y semipesadas, optimizando la producción.

**Restaurantes y cocinas industriales: Por lo tanto**, es una herramienta esencial para la preparación de postres, panes y salsas en grandes volúmenes.

**Pizzerías y cafeterías: Del mismo modo**, su potente motor y gancho para masa permiten mezclar bases de pizza y otros productos de panificación con facilidad.

---

### **Tips de Mantenimiento Batidora Industrial VB-20 Litros**

Para garantizar un funcionamiento 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 estructura con un paño húmedo y detergente suave.

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

**Lubricación de piezas móviles: Debido a** la constante fricción, aplicar lubricante en los puntos recomendados por el fabricante.

**Revisión de la rejilla de seguridad: Para garantizar** un uso seguro, inspeccionar el sistema de protección abatible periódicamente.

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

---

### **Beneficios Adicionales**

**Alta capacidad y precisión**, optimizando la producción de mezclas en grandes volúmenes.

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

**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 comerciales.

En conclusión, la Batidora Industrial VB-20 Litros es una inversión clave para negocios que buscan un equipo confiable, potente y eficiente para la preparación de mezclas.

**Gracias a** su estructura en acero inoxidable, su potente motor y sus tres velocidades ajustables, **este equipo se convierte en** una herramienta indispensable en panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

**Así que**, si necesitas una batidora resistente, versátil y de alto rendimiento, ¡esta es la opción ideal para tu negocio!

La Batidora Industrial VB-20 Litros es ideal para panaderías y reposterías que buscan potencia y versatilidad.

Con 3 velocidades ajustables, bowl reforzado en acero inoxidable y motor de 1 HP.

Incluye batidor de globo, lira y gancho, asegurando precisión en cada preparación.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
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](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 27/06/2026 03:20