

Batidora Industrial VB-30 Litros VENTUS

SKU: BATI-VEN-VB30 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



Descripción

La Batidora Industrial VB-30 Litros **de VENTUS** es una herramienta indispensable para cocinas profesionales que requieren potencia, versatilidad y capacidad en cada preparación.

Diseñada con materiales de alta calidad, su estructura de **acero inoxidable de alta resistencia** garantiza una larga vida útil, incluso bajo uso intensivo.

Su **bowl reforzado de 30 litros** permite procesar grandes volúmenes de mezcla sin comprometer la eficiencia ni la seguridad.

Gracias a su sistema de **subida y bajada de bowl con manilla rotatoria**, trabajar con grandes cantidades es cómodo y seguro, facilitando la operación del equipo.

Equipada con **tres accesorios intercambiables** —globo, lira y gancho— esta batidora se adapta fácilmente a una amplia gama de recetas: desde masas densas para pan hasta mezclas suaves como cremas o batidos.

Además, su **rejilla de seguridad abatible** previene accidentes durante el funcionamiento, cumpliendo con altos estándares de seguridad.

Cuenta con **3 velocidades de mezclado (110 / 180 / 400 rpm)**, lo que permite adaptar el ritmo de trabajo según la preparación.

Su potente **motor de 1.5 HP (1.1 kW)** asegura un funcionamiento constante, mientras que el sistema de ventilación integrado evita el sobrecalentamiento, incluso en jornadas prolongadas.

Especificaciones técnicas Batidora Industrial VB-30 Litros:

- **Modelo:** VB-30
- **Volumen del bowl:** 30 litros
- **Capacidad de masa:** 5.25 kg
- **Capacidad de harina:** 3.5 kg

- **Velocidades:** 3 (110 / 180 / 400 rpm)
- **Motor:** 1.5 HP
- **Potencia:** 1.1 kW
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Dimensiones (mm):** 870 x 545 x 488
- **Peso neto / bruto:** 90 / 100 kg
- **Accesorios incluidos:** Gancho, lira y batidor de globo
- **Sistema de seguridad:** Rejilla abatible de protección
- **Ventilación:** Diseño de carga con sistema de enfriamiento

Usos sugeridos:

- Ideal para **panaderías, pastelerías, casinos, cocinas industriales y talleres de repostería** que requieren producción media a alta.
- Perfecta para la preparación de masas, cremas, merengues, mezclas para tortas, panes, pizzas y más.

Tips de mantenimiento Batidora Industrial VB-30 Litros:

- Limpia todos los accesorios y el bowl después de cada uso con detergente neutro y agua tibia.
- Verifica periódicamente la tensión de la correa y la lubricación del sistema mecánico.
- No excedas las capacidades recomendadas de harina o masa para garantizar la durabilidad del motor.
- Mantén la rejilla de seguridad limpia y libre de residuos que puedan interferir con su cierre.

Con su potencia, capacidad y seguridad, la batidora VB-30 es una inversión inteligente que potenciará tu producción con resultados constantes y profesionales.

También te puede interesar: Explora nuestra línea completa de [amasadoras](#) profesionales para complementar tu cocina.

Batidora Industrial VB-30 Litros con 3 velocidades (110/180/400 rpm), motor 1.5 HP y bowl de acero inoxidable.

Incluye globo, lira y gancho.

Ideal para panaderías y pastelerías. Compacta, segura y potente.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	87 × 54,5 × 48,8 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 01/07/2026 19:53