

## Batidora Industrial VB-7 Litros VENTUS

SKU: BATI-VEN-VB7 | Categorías: Batidoras, Línea panadería



### Descripción

La **Batidora Industrial VB-7 Litros VENTUS** está diseñada para ofrecer alto rendimiento, precisión y durabilidad en cocinas profesionales con alto flujo de producción.

Gracias a su construcción en **acero inoxidable de alta resistencia**, garantiza una operación segura, higiénica y de larga vida útil, incluso bajo condiciones exigentes.

Su **bowl reforzado de 7 litros**, también en acero inoxidable, permite trabajar con distintos tipos de masas y mezclas sin comprometer la estabilidad o eficiencia del equipo. Ya sea para preparaciones ligeras o consistencias más densas, esta batidora está a la altura de cualquier desafío culinario.

Uno de sus mayores atributos es su sistema de **velocidad ajustable con 10 niveles**, que proporciona un control preciso sobre cada tipo de mezcla. Alcanza hasta **780 revoluciones por minuto**, adaptándose perfectamente a diferentes necesidades, desde mezclas suaves hasta batidos potentes.

Incluye **tres accesorios intercambiables**:

- **Lira**, ideal para mezclas homogéneas y batidos.
- **Globo**, perfecto para montar claras, natas y salsas aireadas.
- **Gancho**, diseñado para amasar panes y masas de alta densidad.

**Especificaciones técnicas Batidora Industrial VB-7 Litros:**

- **Modelo:** VB-7
- **Capacidad bowl:** 7 litros
- **Capacidad de masa:** 0.6 kg
- **Capacidad de harina:** 0.4 kg
- **Velocidades:** 10 (0-780 rpm)

- **Potencia:** 0.35 kW
- **Motor:** 0.5 HP (1/2 HP)
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Dimensiones (mm):** 412 x 235 x 430
- **Peso neto/bruto:** 22 / 24 kg

**Usos sugeridos:**

Perfecta para **panaderías, pastelerías, cafeterías y restaurantes** que requieren una máquina compacta pero potente. Ideal para la elaboración de masas, mezclas para tortas, merengues, cremas y mucho más.

**Tips de mantenimiento Batidora Industrial VB-7 Litros:**

- Limpia siempre el bowl y los accesorios después de cada uso con agua tibia y detergente suave.
- Revisa regularmente el estado del cableado y los botones de control.
- Lubrica las partes móviles según las indicaciones del fabricante para evitar desgaste prematuro.
- No excedas la capacidad máxima recomendada para mantener el rendimiento y durabilidad del equipo.

Esta batidora representa una excelente combinación entre potencia, precisión y durabilidad, convirtiéndose en una herramienta imprescindible para elevar la productividad y la calidad de tus preparaciones.

Batidora Industrial VB-7 Litros con 10 velocidades y motor de 0.5 HP.

Incluye lira, globo y gancho para distintas preparaciones. Bowl y cuerpo en acero inoxidable.

Ideal para panaderías, cafeterías y cocinas profesionales.

**Especificaciones**

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	43 x 41,2 x 23,5 cm
Peso	25 kg

**Galería de imágenes**

