

Batidora para Milkshake VMS-1 Vaso VENTUS

SKU: EXPR-VEN-VMS1 | Categorías: Batidoras, Exprimidores y licuadoras, Línea Complementarios, Línea panadería



Descripción

La Batidora para Milkshake VMS-1 Vaso **de VENTUS** ha sido diseñada especialmente para responder a las exigencias del comercio gastronómico moderno.

Gracias a su estructura robusta y componentes de alta calidad, este equipo ofrece un rendimiento confiable y prolongado en todo tipo de locales como heladerías, cafeterías, restaurantes, fuentes de soda y bares.

Su potente **motor de 400 watts** permite un funcionamiento continuo de hasta **9 horas**, lo que garantiza productividad sin interrupciones incluso en jornadas intensivas.

Además, incorpora **2 velocidades de operación**, adaptándose con precisión a distintas recetas y texturas, desde batidos ligeros hasta preparaciones más cremosas.

El **eje de batido**, fabricado en **acero inoxidable de gran resistencia**, asegura una mezcla uniforme y una larga vida útil del equipo. A esto se suma su **vaso con capacidad de 750 ml**, ideal para porciones individuales o dobles, y su **base de gran peso**, que aporta la estabilidad necesaria durante el funcionamiento, evitando vibraciones o desplazamientos indeseados.

Especificaciones técnicas Batidora para Milkshake VMS-1 Vaso:

- **Modelo:** VMS-1
- **Capacidad del vaso:** 750 ml
- **Velocidades:** 2 niveles
- **Motor continuo:** hasta 9 horas
- **Potencia:** 400 W
- **Dimensiones (mm):** 158 x 208 x 500
- **Peso neto/bruto:** 13 / 15 kg

Usos sugeridos:

- Preparación de milkshakes, batidos de frutas, smoothies, frappés, y bebidas cremosas.
- Ideal para negocios de alta rotación que buscan eficiencia y calidad constante en sus productos.

Tips de mantenimiento Batidora para Milkshake VMS-1 Vaso:

- Limpia el vaso y el eje de batido con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- No sumerjas la base del motor en agua; usa un paño húmedo para limpiarla externamente.
- Verifica periódicamente que el eje no esté desgastado o desbalanceado.
- Evita sobrecargar el vaso para no forzar el motor ni alterar la calidad del batido.

Gracias a su diseño funcional y materiales de alta resistencia, la batidora VMS-1 es una herramienta imprescindible para quienes buscan calidad, durabilidad y un excelente resultado en cada preparación.

¿Por qué elegir la Batidora para Milkshake VENTUS?

Rendimiento Profesional: Motor de alta potencia diseñado para uso comercial continuo, capaz de procesar ingredientes congelados y hielo sin esfuerzo.

Higiene Garantizada: Vaso de acero inoxidable de grado alimenticio, fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Durabilidad Comercial: Construcción robusta pensada para el uso intensivo en establecimientos de comida.

Versatilidad: Ideal para milkshakes, malteadas, smoothies, batidos de frutas y mezclas con helado.

Preguntas Frecuentes sobre la Batidora para Milkshake

¿Qué capacidad tiene el vaso de la batidora?

El vaso de acero inoxidable tiene una capacidad ideal para preparar milkshakes individuales o dobles, perfectos para servicio comercial.

¿Es adecuada para uso comercial intensivo?

Sí, esta batidora está diseñada para uso comercial en cafeterías, fuentes de soda y restaurantes con alta demanda de batidos y milkshakes.

¿Qué tipo de mantenimiento requiere?

Limpieza diaria del vaso y eje después de cada uso. Verificación mensual del motor y conexiones eléctricas.

¿Puedo preparar smoothies además de milkshakes?

Sí, la potencia del motor permite preparar milkshakes, smoothies, batidos de proteínas y mezclas similares.

Batidora para Milkshake VMS-1 Vaso con vaso de 750 ml y motor de 400W.

Eje de acero inoxidable, base pesada y 2 velocidades.

Ideal para heladerías y cafeterías. Funciona hasta 9 horas continuas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 × 20,8 × 158 cm
Peso	25 kg

Galería de imágenes





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

Solicite su cotización en **www.frignonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:59