

## Batidora Industrial de 20 Litros Maigas



Marca

Maigas

La batidora industrial Maigas de 20 litros es el equipo ideal para pastelerías, panaderías y restaurantes, gracias a su diseño robusto y eficiente. Su enfoque en la precisión y velocidad permite preparar merengues, cremas, rellenos y masas ligeras con resultados óptimos.

Cuenta con accesorios versátiles y varias velocidades de operación, lo que facilita su adaptación a distintos tipos de preparaciones. Su capacidad máxima para masas blandas es de 2 kg de harina, garantizando un rendimiento confiable. Además, su estructura compacta permite una fácil limpieza y manejo.

Un equipo imprescindible para quienes buscan eficiencia y calidad en la cocina profesional.

### Características Generales:

Material: Hierro fundido

Material del bowl: Acero inoxidable

Color: Beige

Tipo de control: Manual

Sistema de seguridad: Sí, para fijar el bowl en el soporte

Velocidades: 3, ajustables según el tipo de batidor

Manilla: Sí, para bajar y subir el bowl

### Características Técnicas:

Potencia: 910 W

Voltaje: 220V / 50Hz

Capacidad: 20 litros

Velocidad 1: 105 rpm

Velocidad 2: 180 rpm

Velocidad 3: 425 rpm

### Dimensiones:

Ancho: 42 cm

Profundidad: 50 cm

Alto: 76 cm

Peso: 130 kg

### Capacidad de Producción:

Crema Chantilly: 4 litros

Merengue: 1400 g de claras (aprox. 36 huevos)

Bizcocho: Máximo 1.5 kg de harina y 5.1 kg de mezcla

Un equipo diseñado para ofrecer máxima eficiencia y resultados profesionales en cada preparación.