



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

BATIDORA 5 LTS. VENTUS

CODIGO: 7484

- **Potencia industrial de alto rendimiento:** Equipada con un motor de **800W** diseñado para ofrecer fuerza y constancia desde el primer uso.
- **Capacidad de carga superior:** Estructura robusta de aluminio capaz de procesar hasta **2 kg de masa** o **1,5 kg de harina** sin esfuerzo.
- **Estabilidad garantizada:** Diseño con base antideslizante que asegura que el equipo se mantenga firme y sin vibraciones, incluso con mezclas pesadas.
- **Control de precisión:** Dispone de **6 niveles de velocidad** para adaptarse a cualquier textura, desde batidos delicados hasta amasados exigentes.
- **Gestión de tiempo optimizada:** Incluye un **timer automático de 20 minutos**, permitiéndote automatizar procesos y enfocarte en otras tareas simultáneamente.
- **Higiene y seguridad:** Tapa anti-salpicaduras integrada para mantener el área de trabajo impecable y protegida.
- **Kit de accesorios profesionales:** Incluye gancho para amasar, paleta mezcladora y batidor de varillas, fabricados para resistir jornadas de trabajo intensas.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Categorías: [Batidoras Industriales](#)

- **Potencia industrial de alto rendimiento:** Equipada con un motor de **800W** diseñado para ofrecer fuerza y constancia desde el primer uso.
- **Capacidad de carga superior:** Estructura robusta de aluminio capaz de procesar hasta **2 kg de masa** o **1,5 kg de harina** sin esfuerzo.
- **Estabilidad garantizada:** Diseño con base antideslizante que asegura que el equipo se mantenga firme y sin vibraciones, incluso con mezclas pesadas.
- **Control de precisión:** Dispone de **6 niveles de velocidad** para adaptarse a cualquier textura, desde batidos delicados hasta amasados exigentes.
- **Gestión de tiempo optimizada:** Incluye un **timer automático de 20 minutos**, permitiéndote automatizar procesos y enfocarte en otras tareas simultáneamente.
- **Higiene y seguridad:** Tapa anti-salpicaduras integrada para mantener el área de trabajo impecable y protegida.
- **Kit de accesorios profesionales:** Incluye gancho para amasar, paleta mezcladora y batidor de varillas, fabricados para resistir jornadas de trabajo intensas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

6 niveles de velocidad

Accesorios: Gancho para amasar, paleta mezcladora, batidor de varillas.

Capacidad equipo

Harina: 1,5 KG

Masa: 2 KG

Dimensiones equipo

Ancho: 30,9 cm

Fondo: 30,9 cm

Alto: 33,8 cm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Peso equipo

Peso Neto: 6,4 Kg

Peso Bruto: 7,5 Kg

Especificaciones energéticas

Potencia: 1500 W

Energía: 220 V / 50 Hz

Volumen Bowl: 5,5 litros



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292