



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BATIDORA ELÉCTRICA 10 LTS. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 6983

- La Batidora Eléctrica 10 Lts. Pareti-Kitchenette combina capacidad, potencia y funcionalidad, siendo ideal para usos profesionales en panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos.
- Tazón de acero inoxidable de 10 litros, con capacidad para procesar hasta 2 kg de masa.
- 3 niveles de velocidad para adaptarse a diferentes tipos de mezclas y texturas.
- Alimentación a 220V / 50Hz, adecuada para instalaciones comerciales.
- Potencia: Motor de 1/2 HP, diseñado para un rendimiento eficiente y duradero.
- Versatilidad para mezclar, amasar y batir con precisión.
- Estructura robusta y de alta calidad, diseñada para un uso intensivo.
- Fácil de operar y limpiar, optimizando el tiempo en la cocina.

Categorías: [Batidoras Industriales](#)

- La Batidora Eléctrica 10 Lts. Pareti-Kitchenette combina capacidad, potencia y funcionalidad, siendo ideal para usos profesionales en panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos.

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



- Tazón de acero inoxidable de 10 litros, con capacidad para procesar hasta 2 kg de masa.
- 3 niveles de velocidad para adaptarse a diferentes tipos de mezclas y texturas.
- Alimentación a 220V / 50Hz, adecuada para instalaciones comerciales.
- Potencia: Motor de 1/2 HP, diseñado para un rendimiento eficiente y duradero.
- Versatilidad para mezclar, amasar y batir con precisión.
- Estructura robusta y de alta calidad, diseñada para un uso intensivo.
- Fácil de operar y limpiar, optimizando el tiempo en la cocina.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 10 lts. / 2Kg.

Velocidad: 3 Velocidades

Energía: 220V / 50Hz

Potencia: 1/2 HP

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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