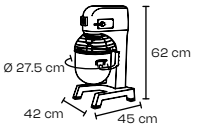
## BATI-10

**10 L**
CAPACIDAD



| | |
|---|---|
| **Capacidad del tazón** | 10 L |
| **Capacidad de amasado** | 1.5 kg |
| **Potencia del motor** | 5/8 hp |
| **Velocidad** | 110 / 178 / 390 rpm |
| **Voltaje** | 105–127 V / 60 Hz (monofásico) |
| **Material de la estructura** | Acero al carbono |
| **Material del tazón** | Acero inoxidable |

Ver ficha técnica



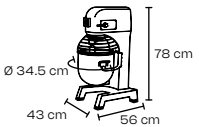

## BATI-20

**20 L**
CAPACIDAD



| | |
|---|---|
| **Capacidad del tazón** | 20 L |
| **Capacidad de amasado** | 4.5 kg |
| **Potencia del motor** | 1 hp |
| **Velocidad** | 105 / 180 / 408 rpm |
| **Voltaje** | 105–127 V / 60 Hz (monofásico) |
| **Material de la estructura** | Acero al carbono |
| **Material del tazón** | Acero inoxidable |

Ver ficha técnica




## BAVIN-20

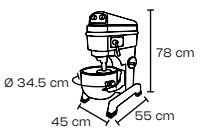
VINSON

**20 L**
CAPACIDAD



| | |
|---|---|
| **Capacidad del tazón** | 20 L |
| **Capacidad de amasado** | 3 kg |
| **Potencia del motor** | 1 hp |
| **Velocidad** | 105 / 180 / 408 rpm |
| **Voltaje** | 127 V / 60 Hz (monofásico) |
| **Material de la estructura** | Acero al carbono |
| **Material del tazón** | Acero inoxidable |

Ver ficha técnica




## BATI-20X

**20 L**
CAPACIDAD



| | |
|---|---|
| **Capacidad del tazón** | 20 L |
| **Capacidad de amasado** | 7.5 kg |
| **Potencia del motor** | 1.2 hp |
| **Velocidad** | 60–503 rpm (Ajustable por cada ciclo) |
| **Voltaje** | 105–127 V / 60 Hz (monofásico) |
| **Material de la estructura** | Acero al carbono |
| **Material del tazón** | Acero inoxidable |

Ver ficha técnica

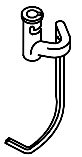



Las **10 velocidades ajustables** permiten encontrar la consistencia adecuada para cada receta, desde batidos ligeros hasta masas densas.

| VELOCIDAD | RPM | RPM | RPM |
|---|---|---|---|
| **1ra.** | 60 | 60 | 60 |
| **2da.** | 73 | 90 | 103 |
| **3ra.** | 93 | 120 | 153 |
| **4ta.** | 113 | 147 | 203 |
| **5ta.** | 137 | 177 | 253 |
| **6ta.** | 157 | 207 | 303 |
| **7ma.** | 177 | 207 | 353 |
| **8va.** | 197 | 237 | 403 |
| **9na.** | 220 | 267 | 453 |
| **10ma.** | 240 | 294 | 503 |

- 10 velocidades de trabajo
- Palanca de elevación y reja protectora

Las capacidades de uso del **gancho, globo y paleta** se aplican a todas las batidoras de Rhino y Vinson, garantizando la misma versatilidad y eficiencia en todos nuestros modelos.

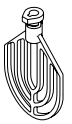


**GANCHO**

Ideal para amasar masas suaves:



PAN



**PALETA**

Excelente para mezclar masas más pesadas:



PASTELES



GALLETAS



**GLOBO**

Perfecto para batir mezclas ligeras:



CREMA



HUEVOS

