



BATIDORA SINMAG SM-60L - 220V/60HZ/3PH

SKU: 11160013

SINMAG



Función

Solución integral para la producción industrial de repostería, diseñada para mezclar, batir y homogeneizar grandes volúmenes de masa con precisión digital, garantizando texturas perfectas y estandarizadas en cada lote.

Aspectos técnicos

Largo	1100 mm
Ancho	840 mm
Alto	1500 mm
Peso	200 kg

Capacidad	60 L (agua)
Potencia	3000 W
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifasico

Características

- Control Digital: Programación de tiempo y velocidad variable (165 - 450 rpm).
- Estandarización: Resultados uniformes en cada mezcla.
- Elevación Ergonómica: Desplazamiento vertical del bowl para mayor comodidad.
- Kit Completo: Incluye Bowl, Pala, Gancho, Globo y Carro de transporte.
- Alta Capacidad: 60 litros para producción de repostería a gran escala.
- Nota importante: La capacidad total de proceso depende directamente de la densidad y consistencia de la mezcla utilizada.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co