



## BATIDORA TALSA 110V/60HZ - B20M

SKU: 13100001



### Función



Máquina diseñada para mezclar, batir y homogeneizar productos de repostería (como pasteles, muffins y merengones) de manera eficiente y rápida.

### Aspectos técnicos

Largo	440 mm
Ancho	540 mm
Alto	820 mm
Peso	63.5 kg

Capacidad	20 L
Potencia	1.1 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	110 V

### Características

- Estandarización de procesos: Asegura mezclas homogéneas y repetibles en cada lote.
- Sistema de 3 Velocidades: Permite adaptar la velocidad al tipo de mezcla para resultados óptimos.
- Accesorios Completos: Incluye bowl (artesa) de acero inoxidable y tres agitadores esenciales: pala (mezclas medias), gancho (amasado ligero) y globo (batidos aireados).

Potencia Superior: Motor de 1.1 kW que ofrece la fuerza necesaria para trabajos de repostería exigentes.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Abril 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](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)