



BATIDORA TALSA 3KG 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.

Operación Silenciosa y Eficiente: Diseñada para un entorno de trabajo cómodo y productivo.

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 exigente.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 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