Cod: 38270073

Tavolo in acciaio inox con fianchi e 2 ripiani profondità 70 cm 180×70 cm



Descrizione

Sbattitori professionali

Gli sbattitori professionali sono attrezzi utili soprattutto in pasticceria, per la preparazione di impasti per dolce e torti, per montare a neve le uova e amalgamare vari ingredienti con le pratiche fruste.

Sbattitori professionali: caratteristiche

Gli sbattitori professionali si distinguono sulla base di diverse caratteristiche, che possono variare da modello a modello:

- capienza: indica la capacità della vasca, ossia del contenitore dentro il quale vanno versati gli ingredienti da amalgamare;
- velocità: varia a seconda della potenza elettrica dello sbattitore, che può essere monofase o trifase;
- funzionalità aggiuntive: turbo, funzione a impulsi utile per la preparazione della panna e delle creme, lavorazione continua.

Componente essenziale dello sbattitore elettrico sono le fruste, realizzate in acciaio inox compatibile al contatto alimentare secondo la normativa vigente.

Alcuni modelli includono più fruste, da intercambiare seguendo le necessità di impasto: le fruste a filo sono indicate per gli impasti soffici, poiché includono e inglobano l'aria; i ganci sono utili, invece, per gli impasti più densi e meno ossigenati.

L'alimentazione degli sbattitori è elettrica.

Sbattitori su Ristoattrezzature

Tutti gli sbattitori professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1800x700x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	50 kg
Peso netto	93 kg