Bacalao: 38270073

Mesa de acero inoxidable con laterales y 2 estantes de 70 cm de profundidad, 180 × 70 cm



Descripción

Batidoras profesionales

Las batidoras profesionales son utensilios muy útiles, sobre todo en pastelería, para preparar masas para postres y tartas, montar claras a punto de nieve y mezclar diversos ingredientes con sus prácticas varillas.

Batidoras profesionales: características

Las batidoras profesionales se distinguen por diversas características, que pueden variar de un modelo a otro:

- capacidad: indica el volumen del recipiente, es decir, del recipiente en el que se vierten los ingredientes que se van a mezclar;
- velocidad: varía en función de la potencia eléctrica de la batidora, que puede ser monofásica o trifásica;
- funcionalidades adicionales: modo turbo, función de pulsos útil para preparar nata y cremas, y funcionamiento continuo.

Un componente esencial de la batidora eléctrica son los batidores, fabricados en acero inoxidable apto para el contacto con alimentos según la normativa vigente.

Algunos modelos incluyen varios batidores, que se pueden intercambiar según las necesidades de la masa: los batidores de varilla son adecuados para masas esponjosas, ya que incorporan y retienen aire; los ganchos, por su parte, son útiles para masas más densas y menos aireadas.

La batidora funciona con electricidad.

Batidoras en Ristoattrezzature

Todas las batidoras profesionales que figuran en nuestro catálogo cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1800x700x850 mm

Ficha técnica

Capacidad de carga	50 kg
Peso neto	93 kg