Morue: 38270073

Table en acier inoxydable avec côtés et 2 étagères, profondeur 70 cm, 180 × 70 cm



Description

Batteurs professionnels

Les batteurs professionnels sont des appareils particulièrement utiles en pâtisserie, pour la préparation des pâtes à gâteaux et à tartes, pour monter les blancs en neige et mélanger divers ingrédients à l'aide de leurs fouets pratiques.

Batteurs professionnels : caractéristiques

Les batteurs professionnels se distinguent par différentes caractéristiques, qui peuvent varier d'un modèle à l'autre :

- capacité : elle désigne la capacité du bol, c'est-à-dire du récipient dans lequel sont versés les ingrédients à mélanger ;
- vitesse : elle varie en fonction de la puissance électrique du batteur, qui peut être monophasée ou triphasée ;
- fonctions supplémentaires : mode turbo, fonction par impulsions utile pour la préparation de la crème fouettée et des crèmes, fonctionnement en continu.

Les fouets constituent un élément essentiel du batteur électrique ; ils sont fabriqués en acier inoxydable compatible avec le contact alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Certains modèles comprennent plusieurs fouets, à interchanger en fonction des besoins de la préparation : les fouets à fils sont indiqués pour les pâtes légères, car ils incorporent de l'air ; les crochets sont quant à eux utiles pour les pâtes plus denses et moins aérées.

Les batteurs sont alimentés à l'électricité.

Batteurs sur Ristoattrezzature

Tous les batteurs professionnels figurant dans notre catalogue sont certifiés CE.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1800x700x850 mm

Fiche technique

Capacité de charge	50 kg
Poids net	93 kg