Bacalhau: 38270073

Mesa em aço inoxidável com laterais e 2 prateleiras, profundidade de 70 cm, 180×70 cm



Descrição

Batedeiras profissionais

As batedeiras profissionais são utensílios úteis sobretudo na pastelaria, para a preparação de massas para doces e bolos, para bater as claras em neve e misturar vários ingredientes com os práticos batedores.

Batedeiras profissionais: características

As batedeiras profissionais distinguem-se com base em várias características, que podem variar de modelo para modelo:

- capacidade: indica a capacidade da cuba, ou seja, do recipiente onde se colocam os ingredientes a misturar;
- velocidade: varia consoante a potência elétrica da batedeira, que pode ser monofásica ou trifásica;
- funcionalidades adicionais: turbo, função de impulsos útil para a preparação de natas e cremes, funcionamento contínuo.

Um componente essencial da batedeira elétrica são os batedores, fabricados em aço inoxidável compatível com o contacto alimentar, de acordo com a legislação em vigor.

Alguns modelos incluem vários batedores, que podem ser trocados de acordo com as necessidades da massa: os batedores de fio são indicados para massas fofas, uma vez que incorporam ar; os ganchos são úteis, por sua vez, para massas mais densas e menos aeradas.

A alimentação das batedeiras é elétrica.

Batedeiras na Ristoattrezzature

Todas as batedeiras profissionais presentes no nosso catálogo possuem a marca CE.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	1800x700x850 mm

Ficha técnica

Capacidade de carga	50 kg
Peso líquido	93 kg