AMASADORA BATEDORA MISTURADORA PROFISSIONAL

Ref: CHB10B



Descrição

Desenhada para uso profissional, esta amasadora batedora misturadora é ideal para a preparação de diversas massas, como bolos e biscoitos, além de claras em neve e salsas, como maionese. O equipamento inclui um caldeirão em inox e três acessórios distintos, permitindo a mistura de diferentes tipos de massas. Com um acabamento profissional, é fácil de manusear e altamente eficiente. Todos os componentes removíveis são fabricados em aço inoxidável, adequados para contacto com alimentos. O funcionamento é garantido por uma transmissão de engrenagem direta em aço, com uma grelha de segurança.

Dados Técnicos

Alimentação	
Potência	0.37 kW
Dimensões	340x440x650 mm
Peso	47 kg