

AMASADORA BATEDORA MISTURADORA PROFISSIONAL

Ref: CHB20B



Descrição

Desenvolvida para uso profissional, a amasadora batedora misturadora é ideal para a preparação de massas à base de farinha, como bolos e biscoitos, bem como para a montagem de claras em neve, como em soufflés e merengues. Este equipamento é igualmente eficaz na elaboração de salsas, como a maionese, e pode ser utilizado para misturar líquidos de forma eficiente. A sua versatilidade e robustez fazem dela uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em diversas aplicações culinárias. A amasadora batedora misturadora é, portanto, uma escolha acertada para chefs e profissionais da gastronomia.

Dados Técnicos

Alimentação	Gás
Potência	1.1 kW
Dimensões	440x580x770 mm
Peso	78 kg