

Cod: 38270073

**Tavolo in acciaio inox con fianchi e 2 ripiani profondità 700 mm 1800x700 mm**



## Descrizione

### **Sbattitori professionali**

Gli sbattitori professionali sono attrezzi utili soprattutto in pasticceria, per la preparazione di impasti per dolce e torti, per montare a neve le uova e amalgamare vari ingredienti con le pratiche fruste.

### **Sbattitori professionali: caratteristiche**

Gli sbattitori professionali si distinguono sulla base di diverse caratteristiche, che possono variare da modello a modello:

- capienza: indica la capacità della vasca, ossia del contenitore dentro il quale vanno versati gli ingredienti da amalgamare;
- velocità: varia a seconda della potenza elettrica dello sbattitore, che può essere monofase

- o trifase;
- funzionalità aggiuntive: turbo, funzione a impulsi utile per la preparazione della panna e delle creme, lavorazione continua.

Componente essenziale dello sbattitore elettrico sono le fruste, realizzate in acciaio inox compatibile al contatto alimentare secondo la normativa vigente.

Alcuni modelli includono più fruste, da intercambiare seguendo le necessità di impasto: le fruste a filo sono indicate per gli impasti soffici, poiché includono e inglobano l'aria; i ganci sono utili, invece, per gli impasti più densi e meno ossigenati.

L'alimentazione degli sbattitori è elettrica.

## **Sbattitori su Ristoattrezzature**

Tutti gli sbattitori professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

### **Dimensioni**

Dimensioni esterne	1800x700x850 mm
--------------------	-----------------

### **Scheda tecnica**

Capacità di carico	50 kg
Peso	93 kg