

Globo Batidor para Turbolicuadores

Whisk for Immersion Blenders

GLOBAT-6585



MODELO

GLOBAT-6585

Material del cabezal

Plástico PA66 + GF30

Material de las varillas

Acero inoxidable 304

BENEFICIOS

Diseño de doble varilla de acero inoxidable 304 - Permite una incorporación de aire óptima en mezclas, logrando texturas más ligeras y esponjosas en menor tiempo.

Eficiencia en mezclado - Ideal para batir cremas, merengues, mayonesas y mezclas ligeras, reduciendo el esfuerzo y tiempo de preparación.

Fácil limpieza - Superficie lisa que evita la acumulación de residuos y facilita la higiene después de cada uso.

Versatilidad de aplicaciones - Apto para uso en cocinas profesionales, panaderías, reposterías y entornos de alto volumen de producción.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Cuenta con 2 años de garantía, contra cualquier defecto de fabricación.



Accesorio compatible con turbolicuadores modelo:

TURLIC-650
TURLIC-850



DIMENSIONES

a) Largo: 12 cm
b) Ancho: 11.5 cm
c) Alto: 39 cm
Peso: - kg

Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx