

Espiral para Batidora VB-20 Litros VENTUS

SKU: 9098 | Categorías: Globos y paletas | Stock: En stock



Descripción

El **Espiral para Batidora VB-20 Litros** es un repuesto esencial para garantizar un amasado uniforme y eficiente en la preparación de masas.

Gracias a su diseño robusto y de alto rendimiento, **se asegura** una mezcla homogénea, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas industriales.

Además, está fabricado con materiales de alta resistencia, lo que permite soportar el uso continuo sin comprometer su durabilidad.

Por lo tanto, su instalación es rápida y sencilla, asegurando que la batidora continúe funcionando con máxima eficiencia.

Características Destacadas Espiral para Batidora VB-20 Litros

Diseño optimizado para un amasado uniforme:

- **Permite una mezcla homogénea de masas pesadas y ligeras.**
- **Minimiza el esfuerzo de la batidora**, optimizando su rendimiento.

Materiales de alta calidad y resistencia:

- **Fabricado en acero de alta durabilidad**, soportando el uso continuo.
- **Diseñado para resistir el desgaste y mantener su eficacia en cada uso.**

Compatibilidad exacta con la Batidora VB-20 Litros:

- **Ajuste perfecto sin necesidad de modificaciones.**
- **Fácil instalación y reemplazo para un mantenimiento eficiente.**

Usos Sugeridos

Panaderías y pastelerías: Por ejemplo, ideal para la preparación de masas de pan, pizza y bizcochos.

Cocinas industriales y restaurantes: Además, perfecto para mezclas de gran volumen que requieren un amasado uniforme.

Reemplazo de espirales desgastados: Por lo tanto, garantiza el óptimo rendimiento de la batidora y evita fallos en la mezcla.

Sugerencias de Instalación y Mantenimiento Espiral para Batidora VB–20 Litros

- Verificar la compatibilidad con la batidora antes de la instalación:** Para asegurar un ajuste preciso y evitar daños en el equipo.
- Limpieza después de cada uso:** Con el fin de prolongar su vida útil, lavar con agua tibia y detergente suave para eliminar residuos de masa.
- Evitar golpes o caídas:** Para prevenir deformaciones y garantizar su correcto funcionamiento.
- Sustitución periódica en caso de desgaste:** Para mantener la eficiencia en el amasado y evitar problemas en la mezcla.

Beneficios Adicionales

- Mejor calidad en el amasado,** asegurando una mezcla homogénea y consistente.
- Materiales resistentes y duraderos,** diseñados para soportar el uso continuo en entornos comerciales.
- Fácil instalación y mantenimiento,** optimizando los tiempos de producción en la cocina.
- Compatibilidad exacta con la Batidora VB–20 Litros,** asegurando máxima eficiencia y rendimiento.

En conclusión, el **Espiral para Batidora VB–20 Litros** es un repuesto indispensable para garantizar un amasado eficiente en panaderías y cocinas comerciales.

Gracias a su resistencia, compatibilidad exacta y fácil instalación, **este repuesto se convierte en** la mejor opción para mantener el óptimo rendimiento de tu batidora.

Así que, si buscas calidad y eficiencia en cada preparación, ¡este espiral es la elección ideal!

Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.

MUNDOGASTRONÓMICO.CL

El **Espiral para Batidora VB–20 Litros** garantiza un amasado uniforme y eficiente en la preparación de masas.

Soporta el uso continuo en panaderías y cocinas comerciales.

Fácil de instalar y compatible con la VB-20, optimiza el rendimiento del equipo y mejora la calidad de las mezclas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	15 x 25 x 45 cm
Peso	2 kg

Galería de imágenes



