

## Paleta para Batidora VB-30 Litros VENTUS

SKU: 9112 | Categorías: Globos y paletas | Stock: En stock



### Descripción

La Paleta para Batidora VB-30 Litros es un repuesto esencial para garantizar un rendimiento óptimo en la preparación de masas, cremas y mezclas en cocinas comerciales.

Gracias a su diseño ergonómico y materiales de alta resistencia, **se asegura** una mezcla uniforme, reduciendo grumos y optimizando la textura de los ingredientes.

**Además**, su compatibilidad exacta con la Batidora VB-30 Litros permite una instalación sencilla y sin necesidad de ajustes adicionales.

**Por lo tanto**, es la opción ideal para panaderías, pastelerías y restaurantes que buscan mantener la eficiencia de su equipo y obtener resultados consistentes en cada preparación.

### Características Destacadas Paleta para Batidora VB-30 Litros

#### Diseño resistente y eficiente:

- **Fabricada con materiales de alta calidad**, garantizando una larga vida útil y un uso intensivo.
- **Forma optimizada para mezclas homogéneas**, evitando acumulaciones de ingredientes y logrando una consistencia perfecta.

#### Compatibilidad exacta con la Batidora VB-30 Litros:

- **Ajuste preciso y seguro**, sin necesidad de modificaciones.
- **Fácil instalación**, asegurando rapidez y practicidad en su reemplazo.

#### Versatilidad en la preparación de mezclas:

- **Ideal para cremas, glaseados, masas suaves y batidos**, asegurando una textura uniforme.

- **Apta para panaderías, reposterías, restaurantes y cocinas industriales**, optimizando tiempos de producción y mejorando la eficiencia.

## Usos Recomendados

**Panaderías y pastelerías:** Por ejemplo, perfecta para la preparación de cremas, glaseados y mezclas ligeras.

**Restaurantes y cocinas industriales:** Además, ideal para salsas, batidos y preparaciones que requieren precisión en la mezcla.

**Reemplazo de paletas desgastadas:** Por lo tanto, su instalación garantiza el óptimo rendimiento de la batidora sin comprometer la calidad de las preparaciones.

## Sugerencias de Uso y Mantenimiento Paleta para Batidora VB-30 Litros

**Verificar la compatibilidad con la batidora antes de la instalación:** Para asegurar un ajuste correcto 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 evitar acumulación de residuos.

**Evitar golpes o caídas:** Para prevenir deformaciones y garantizar su correcta funcionalidad.

**Almacenamiento en un lugar seco y limpio:** Para proteger la superficie y evitar la corrosión o deterioro.

## Beneficios Adicionales

**Mezclas homogéneas y de alta calidad**, asegurando texturas uniformes en cada preparación.

**Materiales resistentes y duraderos**, diseñados para soportar un uso continuo en entornos comerciales.

**Fácil instalación y mantenimiento**, optimizando tiempos de producción en la cocina.

**Compatibilidad perfecta con la Batidora VB-30 Litros**, asegurando máxima eficiencia y rendimiento.

En conclusión, la Paleta para Batidora VB-30 Litros es un repuesto indispensable para mantener el rendimiento y la eficiencia de la batidora en panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

Gracias a su diseño resistente y su fácil instalación, **este repuesto se convierte en** la mejor opción para lograr mezclas homogéneas y consistentes.

Así que, si buscas calidad y durabilidad en tus preparaciones, ¡esta paleta es la elección ideal!

**Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.**

## MUNDOGASTRONÓMICO.CL

La Paleta para Batidora VB-30 Litros es ideal para mezclar cremas, masas y batidos con precisión y eficiencia.

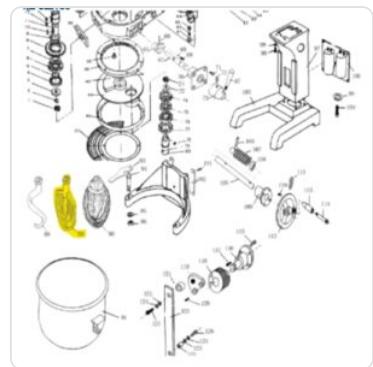
Garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo en cocinas comerciales.

Fácil de instalar, permite una mezcla homogénea y es compatible con la Batidora Ventus, Paretí Kitchenette, Maigas, Frigonor.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	15 x 25 x 40 cm
Peso	2 kg

## Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 03:19