

## BATIDORA KITCHENAID PROFESIONAL 4.8 LITROS BLANCA





Batidora KitchenAid Heavy Duty Blanca

Calificación: Sin calificación

**Precio**

PVP Final sin descuentos:1008,31 €

Precio con descuento833,31 €

PVP Final:1008,31 €

PVP sin IVA:833,31 €

175,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

## Batidora KitchenAid Heavy Duty Blanca

Batidora profesional amasadora de color rojo con tazón de 4.8 litros. Esta amasadora es una herramienta profesional de alta resistencia ideal para cocineros habituales y restaurantes. Cuenta con un soporte para la elevación del bol.

Su construcción metálica garantiza durabilidad, fiabilidad y resultados profesionales para una larga duración.

El motor de la amasadora es de transmisión directa por lo que requiere menor esfuerzo. Gracias a esto conseguimos resultados óptimos usando menos potencia.

Por otro lado la acción de mezclado planetaria de la Kitchen Aid es muy eficiente porque además de rotar sobre su propio eje, también llega a más puntos del bol.

### Esta amasadora Kitchen Aid profesional contiene:

- 1 tazón de acero inoxidable de desplazamiento vertical
- Tapa de plástico y protector de salpicaduras incluido.
- Batidor plano
- Batidor varillas
- Batidor gancho incluidos

### Características técnicas

- La Kitchen Aid Heavy Duty tiene una potencia máxima de 315w
- 10 velocidades regulables con rotación en acción planetaria
- Voltaje 230 v
- Peso: 12.3 kg
- Capacidad 4.8 litros
- Altura regulable
- Velocidad 58 a 220 rpm
- Longitud del cable 140 cm
- Soportes laterales para fijación del bol

### Por qué comprar la Kitche Aid Heavy Duty y no el modelo clásico

Comprar el modelo Heavy Duty de KitchenAid tiene sentido si eres profesional. Este modelo de Kitchen Aid se diferencia en algunas cosas de la Kitchen Aid clasica. La amasadora tiene las mismas funcionalidades de que la batidora Artisan, pero con algunas mejoras que la hacen perfecta para el uso profesional:

1. El bol se puede regular a diferentes alturas
2. Los brazos con los que cuenta la hacen más estable y permiten que se use de manera más intensiva.

### Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.