

Espiral para Batidora VB-20 Litros VENTUS

SKU: GLOB-VEN-VB20-3 | Categorías: Batidoras, Globos y paletas, Línea Complementarios, Repuestos, Línea panadería



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 desgastadas: 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	40 x 35 x 55 cm
Peso	25 kg

Galería de imágenes



Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:41