

Globo para Batidora Industrial VB-10 VENTUS

SKU: GLOB-VEN-VB10 | Categorías: Batidoras, Globos y paletas, Línea Complementarios, Repuestos, Línea panadería



Descripción

El **Globo para Batidora Industrial VB-10** es el accesorio ideal para garantizar una mezcla homogénea y aireada en todas tus preparaciones.

Por un lado, su diseño especializado asegura un batido eficiente y uniforme, **mientras que por otro lado**, su fabricación en acero inoxidable garantiza resistencia y durabilidad.

Además, su compatibilidad con el modelo **VB-10 de VENTUS** permite un ajuste perfecto, optimizando el rendimiento de la batidora.

Características Destacadas Globo para Batidora Industrial VB-10:

Material Resistente y Duradero

- **En primer lugar**, está fabricado en **acero inoxidable de alta calidad**, lo que lo hace resistente a la corrosión y muy fácil de limpiar.
- **Además**, su estructura robusta permite un uso intensivo sin perder su forma ni eficacia.

Diseño Optimizado para Mejor Batido

- **Por otro lado**, su estructura de varillas reforzadas permite una mejor incorporación de aire en masas y mezclas ligeras, logrando texturas esponjosas y uniformes.
- **Asimismo**, facilita la preparación de recetas que requieren un batido preciso y constante.

Compatibilidad Garantizada

- **Además de eso**, este globo es **100% compatible con la batidora VB-10 de VENTUS, FRIGONOR, PARETI KITCHENETTE, MAIGAS**, asegurando un ajuste perfecto y un funcionamiento óptimo.
- **Finalmente**, su instalación es sencilla, permitiendo su uso inmediato sin complicaciones.

Ideal para Diversas Preparaciones Globo para Batidora Industrial VB-10

- **Batido de claras de huevo y cremas**, logrando texturas firmes y aireadas.
 - **Emulsiones y salsas**, permitiendo una mezcla homogénea sin grumos.
 - **Mezclas de repostería**, como masas ligeras y preparaciones de pastelería que requieren aireación.
-

Usos Sugeridos:

1. Panaderías y Pastelerías:

- **Por ejemplo**, es ideal para montar merengues, nata y preparar masas aireadas con mayor rapidez.

2. Cocinas Industriales y Restaurantes:

- **Asimismo**, es perfecto para emulsiones y mezclas suaves en grandes volúmenes, asegurando una textura uniforme.

3. Hogares y Negocios Gastronómicos:

- **Además de eso**, es un complemento esencial para batidoras industriales, garantizando resultados profesionales en cualquier tipo de cocina.
-

Mantenimiento y Cuidados Globo para Batidora Industrial VB-10:

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, lave el globo con agua tibia y detergente suave después de cada uso para evitar acumulación de residuos.

2. Secado Inmediato:

- **Por otro lado**, se recomienda secarlo de inmediato para evitar la acumulación de humedad y prolongar su vida útil.

3. Almacenamiento Adecuado:

- **Asimismo**, guárdelo en un lugar seco y libre de humedad para evitar deterioro y mantener su estructura en óptimas condiciones.
-

Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.

MUNDOGASTRONÓMICO.CL

Este repuesto es una excelente opción para quienes buscan calidad, durabilidad y eficiencia en sus preparaciones.

Sin duda, el Globo para Batidora Industrial VB-10 es la pieza clave para optimizar el rendimiento de tu equipo y lograr mezclas perfectas en cada uso.

Explora más equipos: Conoce nuestra selección de [hornos para panadería](#) para completar tu cocina profesional.

Preguntas Frecuentes

¿Para qué sirve este producto?

Este producto está diseñado para batir masas, cremas y preparaciones en batidoras industriales. Es ideal para restaurantes, hoteles, cafeterías y negocios gastronómicos que buscan equipamiento de calidad profesional.

¿Tiene garantía?

Sí, todos nuestros productos incluyen garantía oficial del fabricante. Además, en Mundo Gastronómico ofrecemos soporte técnico especializado y servicio post-venta para asegurar tu satisfacción.

¿Hacen envíos a regiones?

Realizamos despachos a todo Chile. Contamos con envíos express a Santiago y despachos regulares a todas las regiones del país. Consulta por tiempos de entrega a tu zona.

¿Por qué elegir Mundo Gastronómico?

- **Experiencia:** Más de 10 años equipando negocios gastronómicos en Chile
- **Calidad garantizada:** Trabajamos solo con marcas reconocidas del rubro
- **Soporte técnico:** Equipo especializado disponible para asesorarte
- **Financiamiento:** Opciones de pago flexibles para tu negocio
- **Stock disponible:** Productos listos para despacho inmediato

El **Globo para Batidora Industrial VB-10 VENTUS** es un repuesto esencial para mezclar, batir y emulsionar con precisión.

Fabricado en **acero inoxidable**, es resistente, fácil de limpiar y compatible con el modelo VB-10.

Ideal para panaderías, reposterías y cocinas industriales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	40 × 35 × 55 cm
Peso	25 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 25/06/2026 11:07