



Rf. ORB-PAE-BAT ~~AMASADORA~~

Batidora Amasadora Orbezo AM 8000/ 1800W

AMASADORA AM 8000 Ahora, con Orbezo, preparar pan, dulces o pizzas es una tarea rápida y sencilla. Puedes vivir la experiencia que quieras en casa gracias a la amasadora AM 8000 de Orbezo. Es muy fácil y rápido; en solo 5 minutos tendrás una masa lista para hornear. Además de amasar, podrás montar claras, ligar salsas y batir. La AM 8000 incluye ganchos de amasar especiales antisalpicaduras y varillas de metal para mezclar masa.

La amasadora AM 8000 cuenta con 1800 W de potencia y ofrece la posibilidad de elegir entre 6 velocidades según la necesidad de cada receta. Además, cuenta con función Pulse, la cual es ideal para conseguir la textura y mezcla deseadas.

Incluye bol de acero inoxidable de 7 L con dos prácticas asas. Esta amasadora cuenta con una tapa de protección contra salpicaduras con un orificio de llenado que posibilita incluir ingredientes sin necesidad de parar el funcionamiento del aparato.

La amasadora AM 8000 es lo más cómodo para abarcar la mayor cantidad de recetas y conseguir unas masas de forma rica y con grandes resultados. Este modelo cuenta con movimiento planetario durante el amasado, lo cual hace que la mezcla resultante sea más homogénea. Gracias a sus pies de apoyo con ventosas se garantiza una perfecta estabilidad durante su funcionamiento.

Además, es de fácil limpieza, olvídate de regueros de harina por toda tu cocina, solo prepara tus masas gracias a sus funciones de batir y amasar.

Especificaciones

Potencia: 1800 W. Bol de acero inoxidable de 7 L con dos asas apto para lavavajillas. Accesorios para amasar, mezclar y batir: gancho para masas y pan, batidor de varillas para claras de huevo, nata o merengue y gancho mezclador para pasta y masas suaves. 6 velocidades + Pulse. Motor AC de gran resistencia. Cabezal basculante para facilitar el acceso a la mezcla. Protección contra sobrecalentamiento. Sistema de seguridad que impide su funcionamiento si no está correctamente cerrada. Luz LED indicadora de funcionamiento. Movimiento planetario para una mezcla más homogénea. Pies de apoyo con ventosas para mayor estabilidad. Fácil manejo y limpieza.

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantía y Soporte de productos están establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.