



Batidor tipo Globo

Marca: KitchenAid
MOD: K5AWW

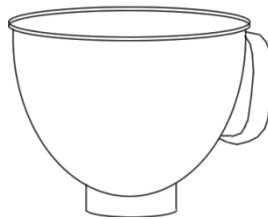
SKU: 5008

Características

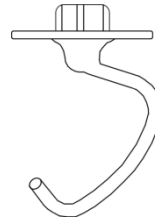
- Batidor tipo globo ideal para mezclar.
- Fabricado con varillas de alambre acerado.
- Para las mezclas que necesitan que se incorpore aire.
- Diseñada para manejarla de manera práctica e higiénica.
- Disponible para todos los modelos de Batidoras KitchenAid.
- Es necesario indicar el modelo de la Batidora, para solicitar el accesorio compatible.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

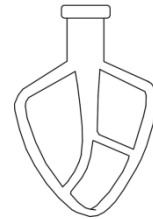
Dimensiones



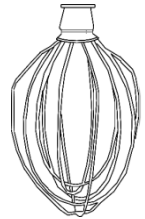
5009



5924



5006



5008

Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Descripción
5009	K5THSBP	Bowl con capacidad de 4.8 lts.
5924	K5ADH	Batidor tipo Gancho
5006	K5AB	Batidor tipo Plano
5008	K5AWW	Batidor tipo Globo



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.
(55) 5545-66-65
01-800-800-6600
www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com

- Modelos K5ADH y K5AB fabricados en alambre acerado y recubierto de una película protectora de nylon, especial para mezclar y/o amasar.
- Modelo K5THSBP fabricado en acero inoxidable pulido con asa y soportes para fijación, especial para mezclar cantidades pequeñas.
- Batidor tipo gancho se utiliza para masas pesadas que lleven en su composición un 50% de líquido en relación a la harina.
- Batidor tipo plano se utiliza para acreamar grasas, mantequillas o margarinas, manteca vegetal, pueden ser con azúcar.
- Bowl disponible en capacidades de 4.5, 4.8 y 5.5 lts.

