

## **Batedeira planetária ideal para estabelecimentos menores**

Pensando na comodidade sem perder a eficácia, a Hobart lança a batedeira planetária de massas modelo ES10, ideal para as cozinhas de pequeno porte, padarias e confeitarias – incluindo as confeitarias dos hotéis.

Com capacidade para 10 litros, o novo equipamento tem cinco velocidades de batimento que inclui a função “mistura inicial” e temporizador de 15 minutos. “O sistema da ES10 é tão confiável quanto o das grandes batedeiras e reúne recipiente de aço inoxidável AISI-304, três batedores (para massas leves, pão-de-ló e pizza) e um funil alimentador”, conta Renato Patrício, gerente de Unidade Food Service da Hobart do Brasil.

A nova batedeira planetária faz parte de uma linha que tem produtos com capacidade de até 140 litros. A ES10 está com preço de lançamento de R\$ 5.250,00.