



**MORTON
MIXERS**

Batidora a presión



LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON



EL RENDIMIENTO, LA VELOCIDAD Y LA FIABILIDAD SON CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LAS MEZCLADORAS MORTON, PERFECCIONADAS A RAÍZ DE MÁS DE UN SIGLO DE EXPERIENCIA E INCORPORANDO LA TECNOLOGÍA MÁS RECIENTE PARA CONSEGUIR EL MÁXIMO RENDIMIENTO.

LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON HA SIDO DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA LA ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, BRAZOS DE GITANO, MERENGUES Y ESPONJITAS.

DE HECHO, CUALQUIER MATERIAL QUE REQUIERA BUENA OXIGENACIÓN SE BENEFICIARÁ DE SUS 1,5 BARES DE PRESIÓN, QUE PERMITEN INYECTAR AIRE A LA MASA Y AUMENTAR SU VOLUMEN HASTA UN 10% ADICIONAL.

DESTACA, ADEMÁS, SU RAPIDEZ. SU CICLO DE MEZCLADO ESTÁNDAR SOLO DURA CINCO MINUTOS, EN COMPARACIÓN CON EL DE LAS MEZCLADORAS PLANETARIAS CONVENCIONALES, QUE SUELE DURAR ENTRE 20 Y 25 MINUTOS. ADEMÁS, AL FINALIZAR DICHO CICLO, LA PRESIÓN INTERNA PERMITE DESCARGARLA INSTANTÁNEAMENTE PARA AHORRA MÁS TIEMPO SI CABE.

LA BATIDORA A PRESIÓN MORTON ES LO SUFICIENTEMENTE VERSÁTIL PARA REALIZAR TODAS LAS TAREAS DE UNA BATIDORA CONVENCIONAL. ASIMISMO, SUS ELEMENTOS DE MEZCLADO, CUIDADOSAMENTE PERFECCIONADOS, GARANTIZAN UNA MEZCLA PERFECTA EN TODO MOMENTO.

ESTA BATIDORA CUENTA CON LA FIABILIDAD SINÓNIMA DE LA MARCA MORTON Y ESTÁ DISPONIBLE EN TRES DISEÑOS: EL MODELO 100, EL MODELO 200 Y UNA VERSIÓN PARA LABORATORIO CON CAPACIDAD PARA 5 LITROS.

MEZCLAR ES COSA NUESTRA