**BATEDEIRA DUE CAKE INOX PREMIUM B-04-NP**

BULLET POINTS

**POTÊNCIA DE 500W:** De claras em neve até massas de bolo, é garantia de uma consistência perfeita!

**4 VELOCIDADES + TURBO:** Ajuste a velocidade de acordo com o tipo de receita e use a função turbo para aumentar o desempenho.

**DUAS TIGELAS:** Com 4 e 2,3 litros para preparar duas receitas diferentes ao mesmo tempo e em grandes porções.

**BOTÃO EJETOR:** Basta pressioná-lo para soltar os batedores. Higienização mais prática e fácil.

**SISTEMA EXCLUSIVO DE FIXAÇÃO:** Desenvolvido pela Mondial, facilita a montagem da batedeira e sua limpeza.

**BATEDORES EM AÇO CROMADO:** Misturam todos os ingredientes em um movimento contínuo. O aço garante maior resistência e durabilidade.

TEXTO VENDEDOR

A **Batedeira Due Cake Inox Premium B-04-NP** garante performance, praticidade e precisão em suas receitas! Possui 500W de potência, 4 velocidades para controlar o tipo de massa a ser preparada e função turbo para aumentar o desempenho. Fácil de limpar, possui botão ejetor e sistema exclusivo de fixação da Mondial. Além disso, os batedores em aço cromado, além de mais duráveis, deixam a massa no ponto certo. Saiba mais sobre a **B-04-NP da Mondial**:

**POTÊNCIA DE 500W**

Proporciona a força necessária para bater de claras em neve até massas de bolo. Garantia de uma consistência perfeita!

**4 VELOCIDADES + TURBO**

Ajuste a velocidade de acordo com o tipo de prato a ser preparado e use a função turbo para aumentar o desempenho da batedeira.

**DUAS TIGELAS**

As tigelas possuem capacidade de 4 e 2,3 litros. Você pode preparar duas receitas diferentes ao mesmo tempo e em grandes porções para a família.

**BOTÃO EJETOR**

Basta pressioná-lo para soltar os batedores. Higienização mais prática e fácil.

**SISTEMA EXCLUSIVO DE FIXAÇÃO**

Sistema desenvolvido pela Mondial para facilitar a montagem da batedeira e sua limpeza.

**BATEDORES EM AÇO CROMADO**

Misturam todos os ingredientes em um movimento contínuo das bordas até o centro, deixando a massa no ponto certo. O aço garante maior resistência e durabilidade.

**BASE COM ROLDANAS**

Permite girar a tigela na base para misturar melhor os ingredientes.

**ACOMPANHA ESPÁTULA**

Auxilia na remoção dos ingredientes da tigela.

**UM ANO DE GARANTIA MONDIAL**

A Mondial é a escolha de milhões de consumidores. Mondial, a escolha inteligente!

**TEXTO VENDEDOR FORMATADO:**

A <b>Batedeira Due Cake Inox Premium B-04-NP</b> garante performance, praticidade e precisão em suas receitas! Possui 500W de potência, 4 velocidades para controlar o tipo de massa a ser preparada e função turbo para aumentar o desempenho. Fácil de limpar, possui botão ejetor e sistema exclusivo de fixação da Mondial. Além disso, os batedores em aço cromado, além de mais duráveis, deixam a massa no ponto certo. <b>Saiba mais sobre a B-04-NP da Mondial:</b><br><br>

<b>POTÊNCIA DE 500W:</b> Proporciona a força necessária para bater de claras em neve até massas de bolo. Garantia de uma consistência perfeita!<br><br>

<b>4 VELOCIDADES + TURBO:</b> Ajuste a velocidade de acordo com o tipo de prato a ser preparado e use a função turbo para aumentar o desempenho da batedeira.<br><br>

<b>DUAS TIGELAS:</b> As tigelas possuem capacidade de 4 e 2,3 litros. Você pode preparar duas receitas diferentes ao mesmo tempo e em grandes porções para a família.<br><br>

<b>BOTÃO EJETOR:</b> Basta pressioná-lo para soltar os batedores. Higienização mais prática e fácil.<br><br>

<b>SISTEMA EXCLUSIVO DE FIXAÇÃO:</b> Sistema desenvolvido pela Mondial para facilitar a montagem da batedeira e sua limpeza.<br><br>

<b>BATEDORES EM AÇO CROMADO:</b> Misturam todos os ingredientes em um movimento contínuo das bordas até o centro, deixando a massa no ponto certo. O aço garante maior resistência e durabilidade.<br><br>

<b>BASE COM ROLDANAS:</b> Permite girar a tigela na base para misturar melhor os ingredientes.<br><br>

<b>ACOMPANHA ESPÁTULA:</b> Auxilia na remoção dos ingredientes da tigela.<br><br>

<b>UM ANO DE GARANTIA MONDIAL:</b> A Mondial é a escolha de milhões de consumidores. Mondial, a escolha inteligente!