

Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem, HENDI, 230V/400W, 155x120x790mm HENDI 224014

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 224014

Cechy produktu

Długość (mm): 155
Szerokość (mm): 120
Wysokość (mm): 790
Waga netto (kg): 4.5
Moc wejściowa (W): 400
Napięcie (V): 230
Długość ramienia miksującego (mm): 400

Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem firmy Hendi to niezwykle praktyczne urządzenie kuchenne skonstruowane z myślą o wygodnym przyrządzaniu zup, sosów, przecierów, farszów, a także przygotowywaniu słodkich kremów i bitej śmietany.
Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, kawiarniach i firmach cateringowych
Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omletów - w zależności od używanej końcówki
Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
Ramię ubijające o dł. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
Ramię miksujące o dł. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
Odpowiedni do pojemności mieszanin: do 60 l
Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany