



Mikser planetarny 20, Profi Line, 18,9L, 230V/375W, 460x520x880mm HENDI 226292

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 226292

Cechy produktu

Długość (mm): 460

Szerokość (mm): 520

Wysokość (mm): 880

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 18.9

Moc wejściowa (W): 375

Mikser planetarny 20 Profi Line firmy Hendi to wszechstronne urządzenie wysokiej jakości, przeznaczone do wyrabiania różnego rodzaju ciast oraz ucierania białek. Robot, ze względu na dużą pojemność, jest szczególnie polecany do stosowania w profesjonalnej gastronomii.

Obudowa wykonana z żeliwa

Solidna dzieża ze stali nierdzewnej AISI 304

Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieżę wykonana ze stali nierdzewnej

W zestawie 3 akcesoria z aluminium: różga, mieszadło i hak do ciasta

Wytrzymały napęd i przekładnie ze stali stopowej SNCM 21, pozostałe elementy miedziane

Wały osadzone w łożyskach kulkowych

Maks. wsad suchej mąki: 2,3 kg / maks. wsad ciasta: 3,68 kg

Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży

Sterowanie manualne

Timer: do 15 min

Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w niewłaściwej pozycji

Pojemność: 18,9 l

Waga: 100 kg

Moc/napięcie: 375 W/230 V, 50/60 Hz

Wymiary: 460x520x(H)880 mm