



## **Blender barmański, 2.5L, 220-240V/1680W, 320x250x(H)532mm, czarny | Hendi 230718**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 230718

### Cechy produktu

Długość (mm): 320

Szerokość (mm): 250

Wysokość (mm): 532

Poziom hałasu (dB): 85

Objętość użytkowa (l): 2.5

Długość przewodu (mm): 1300

Maksymalna objętość (l): 2.5

Waga netto (kg): 5.53

Moc wejściowa (W): 1680

## **Blender o wysokiej mocy Hendi 230718 – 2,5L, 1680 W, 320x250x(H)532mm**

Profesjonalny blender o wysokiej mocy przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1680 W oraz regulację prędkości obrotowej w zakresie 16 000–24 800 obr./min (bez obciążenia), co umożliwi szybkie blendowanie składników oraz kruszenie lodu. Dzbaneł o pojemności 2,5 l wykonany z odpornego poliwęglanu pozwala na przygotowanie większych porcji koktajli, smoothie lub sosów podczas jednej pracy urządzenia.

### **Dlaczego warto wybrać ten model?**

**Silnik 1680 W** Duża moc zapewnia wysoką wydajność podczas blendowania twardych składników oraz kruszenia lodu.

**Zakres prędkości 16 000–24 800 obr./min** Regulowana prędkość pozwala dopasować pracę blendera do rodzaju przygotowywanego produktu.

**Dzbaneł 2,5 l z poliwęglanu** Wytrzymały, przezroczysty dzbaneł umożliwia przygotowanie większych porcji napojów i potraw.

**Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową** Trwałe ostrza przystosowane do intensywnej pracy oraz rozdrabniania twardych składników.

**Regulacja prędkości i funkcja pulsacyjna** Analogowe sterowanie pozwala na precyzyjną kontrolę pracy urządzenia.

**Zabezpieczenia pracy** Blender posiada system blokady dzbanka oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem.

---

## Technologia i konstrukcja

Obudowa blendera wykonana jest z trwałego tworzywa ABS odpornego na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. Przezroczysty dzbanek z poliwęglanu (PC) cechuje się wysoką odpornością mechaniczną oraz odpornością na temperatury od -40°C do 90°C.

Zespół tnący wykonano ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową, co zwiększa trwałość ostrzy oraz skuteczność rozdrabniania. Ostrza są wymienne, co ułatwia konserwację urządzenia.

Panel sterowania jest analogowy i umożliwia ręczną regulację prędkości w wielu stopniach oraz pracę pulsacyjną. System bezpieczeństwa zapobiega uruchomieniu urządzenia bez prawidłowo zamontowanego dzbanka, a zabezpieczenie termiczne chroni silnik przed przegrzaniem.

---

## Zastosowanie w gastronomii

Blender przeznaczony jest do zastosowania w profesjonalnej gastronomii. Sprawdza się w restauracjach, barach, hotelach, punktach przygotowujących napoje oraz w firmach cateringowych. Umożliwia szybkie przygotowanie smoothie, koktajli owocowych, napojów mlecznych, sosów, kremów oraz kruszonego lodu.

---

## Dane techniczne

<b>Producent</b>
<b>Numer artykułu</b>
<b>Zasilanie</b> ~ 50/60 Hz
<b>Moc</b> 160 W
<b>Pojemność dzbanka</b>
<b>Prędkość obrotowa</b> 20000/min (bez obciążenia)
<b>Poziom hałasu</b>
<b>Długość przewodu</b>
<b>Materiał</b> węglan (PC), stal nierdzewna
<b>Kolory</b>

---

<b>Y201250</b> × (H) 532 mm
<b>Y501250</b>