



Mikser planetarny, Kitchen Line, 20L, 230V/1100W, 496x570x880mm HENDI 222843

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222843

Cechy produktu

Długość (mm): 496

Szerokość (mm): 570

Wysokość (mm): 880

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 20

Waga netto (kg): 66.455

Moc wejściowa (W): 1100

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 8

Mikser planetarny 20 l Kitchen Line firmy Hendi to wszechstronne urządzenie wysokiej jakości, przeznaczone do wyrabiania różnego rodzaju ciast oraz ucierania białek zarówno na potrzeby profesjonalnej gastronomii, jak i w warunkach domowych.

Wytrzymała żeliwna obudowa na 4 wspornikach

Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI 201

Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieżę wykonana ze stali nierdzewnej

W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI 430: różga, mieszadło i hak do ciasta

3 prędkości dla danego akcesorium: 197 obr./min (różga); 317 obr./min (mieszadło) oraz 462 obr./min (hak)

Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu

Pojemność dzieży: 20 l

Maks. wsad suchej mąki: 5 kg / maks. wsad ciasta: 8 kg

Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży

Sterowanie mechaniczne

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania

Waga: 78 kg

Moc/napięcie: 1100 W/230 V, 50/60 Hz

Wymiary: 240x420x(H)425 mm