



## Mikser planetarny 10L, 230V/600W, 422x475x(H)710mm | HENDI 222836

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 222836

### Cechy produktu

Długość (mm): 422

Szerokość (mm): 475

Wysokość (mm): 710

Objętość użytkowa (l): 10

Maksymalna pojemność (l): 4

Waga netto (kg): 46

Moc wejściowa (W): 600

## Mikser planetarny HENDI Kitchen Line 10 L 422x475x(H)710mm – 222836 HENDI

Profesjonalny mikser planetarny z serii Kitchen Line marki HENDI przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie umożliwia mieszanie, ubijanie oraz wyrabianie ciasta dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł, który zapewnia równomierne mieszanie składników w całej objętości dzieży. Mikser wyposażony jest w dzieżę o pojemności 10 litrów wykonaną ze stali nierdzewnej oraz wytrzymały napęd ślimakowy zapewniający stabilną pracę nawet przy dużym obciążeniu.

Solidna konstrukcja z żeliwną obudową opartą na czterech wspornikach gwarantuje stabilność podczas pracy. Urządzenie posiada mechaniczne sterowanie oraz system zabezpieczający przed uruchomieniem miksera w przypadku nieprawidłowej pozycji dzieży lub podniesionej osłony ochronnej. Dodatkowo mikser wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania.

### Dlaczego warto wybrać ten model?

**Pojemność dzieży 10 litrów** Duża dzieża ze stali nierdzewnej pozwala na przygotowanie większych porcji ciasta, kremów oraz mas cukierniczych.

**3 prędkości pracy** Mikser oferuje trzy prędkości pracy dopasowane do różnych akcesoriów: 148 obr./min dla różgi, 244 obr./min dla mieszadła oraz 480 obr./min dla haka do ciasta.

**Wytrzymały napęd** Napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu zapewniają wysoką trwałość mechanizmu.

**Kompletny zestaw akcesoriów** W zestawie znajdują się trzy narzędzia ze stali nierdzewnej: różga, mieszadło oraz hak do ciasta.

**Bezpieczeństwo pracy** System zabezpieczeń uniemożliwia uruchomienie urządzenia przy podniesionej osłonie lub nieprawidłowej pozycji dzieży.

**Stabilna konstrukcja** Żeliwna obudowa oparta na czterech wspornikach zapewnia stabilność urządzenia podczas intensywnej pracy.

## Dane techniczne

<b>Model</b>
<b>Series Line</b>
<b>Typ produktu</b>
<b>EAN</b> 369222836
<b>Pojemność dzieży</b>
<b>Maksymalny wsad suchej mąki</b>
<b>Maksymalny wsad ciasta</b>
<b>Pędliwość</b>
<b>Pędliwość mieszadła</b>
<b>Pędliwość mąki do ciasta</b>
<b>Moce</b>
<b>Wsp. tężenia</b>
<b>Wsp. tężalność</b>

---

<b>Waga netto</b>
<b>Długość</b>
<b>Szerokość</b>
<b>Wysokość</b>
<b>Materiał zbieżny</b> AISI 201
<b>Materiał zbieżny</b> 16w430
<b>Wyposażenie</b> dło, hak do ciasta