

Mikser planetarny, HENDI, Kitchen Line, 10L, 230V/600W, 422x475x710mm HENDI 222836

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222836

Cechy produktu

Długość (mm): 422
Szerokość (mm): 475
Wysokość (mm): 710
Waga netto (kg): 46
Moc wejściowa (W): 600
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 10
Maksymalna pojemność: 4
Zabezpieczenie: Mikro przełącznik
Linia produktów: Kitchen Line

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 rózgi, 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: rózga, 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

Kolekcja	Kitchen Line
Kod produktu	369222836
EAN	4242002922836
Pojemność dzieży	10 l
Maksymalny wsad suchej mąki	1,5 kg
Maksymalny wsad ciasta	4 kg
Prędkość mózgi	118 obr/min
Prędkość mieszadła	140 obr/min
Prędkość haka do ciasta	280 obr/min
Moc	500 W
Napięcie	230 V

Czestotliwość
Waga netto
Długość
Szerokość
Wysokość
Materiał zbiorczy AISI 201
Materiał akcesoriów 430
Wyposażenie Łopatka, hak do ciasta