

Mikser planetarny, HENDI, Kitchen Line, 7L, srebrny, 230V/650W, 317x440x490mm HENDI 222829

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222829

Cechy produktu

Długość (mm): 317
Szerokość (mm): 440
Wysokość (mm): 490
Waga netto (kg): 23.57
Moc wejściowa (W): 650
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 7
Maksymalna pojemność: 2
Inne kolory: srebrny
Panel sterowania: Cyfrowy
Zabezpieczenie: Mikro przełącznik
Linia produktów: Kitchen Line

Mikser planetarny 7 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.

Obudowa wykonana z aluminium.
Solidna dzieża ze stali nierdzewnej AISI 210.
Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego.
W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI 430: rózga, mieszadło i hak do ciasta.
3 prędkości dla danego akcesorium: 128 obr./min (rózga); 252 obr./min (mieszadło) oraz 545 obr./min (hak).
Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu.
Pojemność dzieży: 7 l.
Maks. wsad suchej mąki: 0,8 kg / maks. wsad ciasta: 1,3 kg.
Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży.
Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania.
Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w niewłaściwej pozycji.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania.
Możliwość ustawienia timera do 60 min.
Waga: 23 kg.
Wymiary: 240x420x(H)425 mm.