



**Mikser planetarny, Kitchen Line, 7L, srebrny,
220-240V/650W, 317x440x490mm HENDI 222829**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222829

Cechy produktu

Długość (mm): 317

Szerokość (mm): 440

Wysokość (mm): 490

Kolor: srebrny

Napięcie (V): 220-240

Objętość użytkowa (l): 7

Waga netto (kg): 23.57

Moc wejściowa (W): 650

Zabezpieczenie: Mikro przełącznik

Główne materiały: Metale

Maksymalna pojemność: 2

Materiały: Aluminium

Panel sterowania: Cyfrowy

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 dzieżę wykonana z tworzywa sztucznego.

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

3 prędkości dla danego akcesorium: 128 obr./min (różga); 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.