

# Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną, HENDI, 11L, 240x460x410mm HENDI 282168

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282168

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 240 |
| Szerokość (mm): 460 |
| Wysokość (mm): 410 |
| Waga netto (kg): 6.12 |
| Objętość użytkowa (l): 11 |

Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną HENDI zapewnia niezawodne, ręczne mieszanie podczas przygotowywania mięsa/farszu w rzeźniach, zakładach wędliniarskich czy w miejscach produkujących żywność. Konstrukcja z przechylną dzieżą ułatwia opróżnianie urządzenia, a ręczny system obsługi zapewnia precyzyjną kontrolę procesu mieszania, gwarantując powtarzalne i jednolite rezultaty.
Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.
Korbka wykonana z aluminium.
Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu.
Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży.
Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki.
Dostępna w 2 wersjach systemów napędowych, w zależności od modelu.
- 282168: wersja bez przekładni, co umożliwia prostsze i szybsze mieszanie. Liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła. Przeznaczenie - do jednorazowej obróbki około 6,5–7 kg mięsa/farszu.
- 282281 i 282908: z systemem przekładniowym umożliwiającą wolniejsze, bardziej kontrolowane mieszanie przy mniejszym wysiłku podczas pracy z cięższymi farszami. Trzy obroty korbki powodują jeden obrót mieszadeł. Przeznaczona dla ok. 13 kg (282281) lub 25 kg (282908) mięsa.
Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła.
Pokrywa z uchwytem w zestawie.