

Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną, HENDI, 20L, 285x550x385mm HENDI 282281

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282281

Cechy produktu

Długość (mm): 285
Szerokość (mm): 550
Wysokość (mm): 385
Waga netto (kg): 8.91
Objętość użytkowa (l): 20

Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną HENDI 20 L, 285x550x(H)385mm

Profesjonalna mieszarka ręczna do farszu marki HENDI przeznaczona do przygotowywania farszów mięsnych w gastronomii oraz zakładach przetwórstwa. Urządzenie umożliwia ręczne mieszanie farszu w stalowej dzieży z wykorzystaniem korbki napędowej. Konstrukcja wykonana została z trwałych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Urządzenie wyposażone jest w przechylną dzieżę, która ułatwia opróżnianie zbiornika po zakończeniu mieszania. Powierzchnia robocza posiada powłokę nieprzywierającą, dzięki czemu farsz nie przywiera do elementów mieszających i łatwiej utrzymać urządzenie w czystości.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność robocza 20 L Duża dzieża umożliwia przygotowanie większej ilości farszu podczas jednego cyklu mieszania.

Przechylna konstrukcja dzieży Mechanizm przechyłu ułatwia opróżnianie zbiornika oraz czyszczenie urządzenia.

Powłoka nieprzywierająca Powierzchnia robocza zapobiega przywieraniu farszu i ułatwia wyjmowanie gotowej masy.

Solidna konstrukcja Wykonanie z aluminium i stali nierdzewnej zapewnia trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie.

Długi uchwyt roboczy Ergonomiczny uchwyt umożliwia wygodne mieszanie nawet dużej ilości farszu.

Technologia i konstrukcja

Mieszarka została wykonana z połączenia stali nierdzewnej oraz aluminium, co zapewnia trwałość oraz odporność na korozję. Elementy mające kontakt z żywnością zostały zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i utrzymanie wysokiego poziomu higieny pracy.

Powłoka nieprzywierająca ogranicza przywieranie farszu do elementów roboczych, co poprawia komfort pracy i pozwala na dokładniejsze opróżnianie dzieży po zakończeniu mieszania.

Zastosowanie w gastronomii

Mieszarka ręczna HENDI przeznaczona jest do restauracji, zakładów produkcyjnych oraz masarni przygotowujących farsz do kiełbas, pasztetów oraz innych wyrobów mięsnych. Sprawdza się w produkcji małych i średnich partii farszu.

Dzięki ręcznemu napędowi urządzenie może być wykorzystywane w miejscach, gdzie nie ma potrzeby stosowania elektrycznych mieszarek przemysłowych.

Dane techniczne

Marka	HENDI
EAN	8369282281
Długość	280 mm
Szerokość	270 mm
Wysokość	190 mm
Waga netto	2,90 kg
Maksymalna szerokość przetwarzania	30 mm
Maksymalna pojemność	10 l
Długość uchwytu	160 mm
Materiały	Aluminium, stal nierdzewna
Nieprzywierająca powłoka	Nie

Odpowiedzialność
Zmiany