

Blackbolt mikser planetarny HENDI, HENDI, 7L, czarny, 230V/1500W, 460x310x379mm HENDI 221570

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221570

Cechy produktu

Długość (mm): 460
Szerokość (mm): 310
Wysokość (mm): 379
Moc wejściowa (W): 1500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 7
Ilość biegów: 11
Poziom hałasu (dB): 71
Inne kolory: czarny
Panel sterowania: Cyfrowy
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 60
Typ głowicy: Podnoszona
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

MIKSER PLANETARNY · BLACKBOLT HENDI

Mikser planetarny Blackbolt HENDI – 7 l, czarny, 230 V / 1500 W, 460 × 310 × (H)379 mm

Mikser planetarny Blackbolt HENDI o pojemności **7 l** to wydajne urządzenie do wyrabiania ciasta, ubijania białek, śmietany oraz mieszania składników w kuchni gastronomicznej i cukierniczej. Cichy silnik DC o długiej żywotności, **11 ustawień prędkości**, funkcja timera oraz system chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę przez **60 minut** pozwalają wygodnie obsługiwać różne zadania przygotowawcze.

Kluczowe parametry

7 l	**1500 W**	**11**
pojemność misy	moc wejściowa	ustawień prędkości

60 min
timer i ciągła praca

Cechy i funkcje

PRACA I WYDAJNOŚĆ

- Cichy silnik DC o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez **60 minut**
- **11 ustawień prędkości** do różnych typów mas i składników
- Równomierne mieszanie dzięki pracy planetarnej
- Funkcja timera z jednostką czasu w minutach

BUDOWA I WYPOSAŻENIE

- Obudowa wykonana z odlewu aluminiowego
- Misa wykonana ze stali nierdzewnej

- Podnoszona głowica ułatwiająca dostęp do misy i akcesoriów
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

```

**W zestawie:** misa, hak, rózga, 2 mieszadła oraz przezroczysta osłona miski. Akcesoria robocze obejmują rózgę do ubijania, mieszadło i hak do ciasta ze stali nierdzewnej oraz mieszadło z poliamidu z silikonowymi krawędziami.

```

Zakres pracy i programy

POJEMNOŚĆ ROBOCZA

- Mąka: **0,2–1,5 kg**
- Białka jaj: **2–20 szt.**
- Słodka śmietanka: **150–1500 ml**

- Świeża śmietana: **0,1–2 l**

PROGRAMY PRACY

- Ciasto
- Biszkopt
- Ubijanie śmietany
- Ubijanie jajek

Dla kogo jest ten produkt

- **Cukiernie i pracownie deserowe** — do ubijania śmietany, białek, mas i przygotowywania biszkoptów.
- **Restauracje i bistra** — do codziennego mieszania składników oraz wyrabiania mniejszych partii ciasta.

- **Piekarnie i punkty gastronomiczne** — do pracy z ciastem, kremami i masami o różnej konsystencji.
- **Kuchnie cateringowe** — do powtarzalnej pracy z większą ilością składników i ograniczenia pracy ręcznej.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Marka	HENDI
Nazwa	Blackbolt mikser planetarny HENDI
Kod produktu	221570
Objętość użytkowa	7 l
Kolor	Czarny
Zasilanie	230 V
Moc wejściowa	1500 W

Parametr	Wartość
Typ głowicy	Podnoszona
Ilość biegów	11
Przekładnia	Przekładnia pasowa
Prędkość	200 obr./min
Minutnik	60 min
Minutka czasu	Minuty
Poziom hałasu	71 dB
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	460 × 310 × 379 mm
Materiały	Odlew aluminiowy, PA (poliamid/nylon), stal nierdzewna 18/8, silikon
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Nie
Programowalny	Nie

Parametr	Wartość
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Kontakt z żywnością	Tak
Zawartość opakowania	Misa, hak, rózga, 2 mieszadła, przezroczysta osłona miski
Ilość w opakowaniu	1
EAN	8711369221570

Blackbolt HENDI 7 l łączy moc **1500 W**, 11 ustawień prędkości, timer 60 min i stabilną aluminiową obudowę. Sprawdzi się przy wyrabianiu ciasta, ubijaniu białek, śmietany oraz przygotowywaniu mas w codziennej pracy kuchni. **Dodaj go do koszyka i usprawnij przygotowanie ciast, kremów i deserów.**