



**Mikser planetarny 7L, czarny, 220-240V/1500W,
460x310x(H)379mm | HENDI 221570**

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 221570

Cechy produktu

Ilość biegów: 11

Długość (mm): 460

Szerokość (mm): 310

Wysokość (mm): 379

Poziom hałasu (dB): 71

Objętość użytkowa (l): 7

Moc wejściowa (W): 1500

Minutnik: 60

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

pojemność misy

1500 W

moc wejściowa

11

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, różga, 2 mieszadła oraz przezroczysta osłona miski. Akcesoria robocze obejmują różgę 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
- Biskopt
- Ubijanie śmietany
- Ubijanie jajek

Dla kogo jest ten produkt

- **Cukiernie i pracownie deserowe** — do ubijania śmietany, białek, mas i przygotowywania biskoptów.
- **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

Wartość

HENDI

Blackbolt mikser planetarny HENDI

221570

Objętość użytkowa

Czarny

230 V

1500 W

Podnoszona

Ilość biegów

Waga

Prędkość

200 obr./min

60 mm

Minutka czasu

71 dB hałasu

460 x 310 (x 1379 mm x wys.)

Odlew aluminiowy, PA (poliamid/nylon),
stal nierdzewna 18/8, silikon

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Niegramowalny

Niemagana instalacja przez elektryka

Kontakt z żywnością

Wymiary

Miska, hak, rózga, zamieszadła,
przezroczysta osłona miski

Ilość w opakowaniu

EAN369221570

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.**