



Mikser ręczny ze spiralnym przewodem, 220-240V/1000W, Ø65x425mm HENDI 221181

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221181

Cechy produktu

Długość ramienia miksującego (mm): 225

Ilość biegów: 7

Rodzaj ramienia: Miksujące

Długość (mm): 425

Średnica (mm): 65

Napięcie (V): 220-240

Poziom hałasu (dB): 70

Długość przewodu (mm): 1000

Waga netto (kg): 1

Moc wejściowa (W): 1000

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Mikser ręczny ze spiralnym przewodem firmy HENDI może osiągnąć prędkość obrotową do 16 500 obr./min, co gwarantuje maksymalną wydajność w profesjonalnej kuchni. Dzięki wytrzymałej obudowie ze stali nierdzewnej i podwójnemu ostrzu, mikser ten zapewnia płynne blendowanie do pojemności 3 litrów. Spiralny kształt przewodu sprawia, że nie przeszkadza on podczas pracy. Regulowana prędkość miksera i czytelny wyświetlacz LCD czynią go niezawodnym wyborem dla szefów kuchni, którzy oczekują precyzji i wydajności.

Obudowa wykonana z stali nierdzewnej 18/8 i ABS.

Demontowane ramię miksujące o długości 225 mm wykonane ze stali nierdzewnej 18/8.

Podwójne ostrze wykonane ze stali nierdzewnej SUS 420J2.

Elastyczny spiralny przewód zapobiega plątaniu się.

Prędkość łatwo kontrolowana za pomocą dużego pokrętkła, wyświetlacz LCD przedstawia 7 stopni prędkości.

Prędkość: od około 8500 obr./min do 16 500 obr./min. Z funkcją turbo.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Przeznaczony do pojemności do 3 litrów.