



Sokowirówka Compact , HENDI, Profi Line, 230V/500W, 233x416x(H)493mm HENDI 220238

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 220238

Cechy produktu

Długość (mm): 233

Szerokość (mm): 416

Wysokość (mm): 493

Napięcie (V): 230

Waga netto (kg): 8.72

Moc wejściowa (W): 500

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Panel sterowania: Analogowy

Linia produktów: Profi Line

Sokowirówka Compact HENDI 230V/500W – wydajność do 100 kg/h w profesjonalnej gastronomii

Sokowirówka Compact HENDI 230V/500W (kod 220238) to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnego użytkowania w gastronomii. Dzięki wydajności na poziomie około **100 kg/h** oraz prędkości **2800 obr./min**, umożliwia szybkie przygotowanie świeżych soków z owoców i warzyw w restauracjach, barach, hotelach i punktach typu juice bar.

Kompaktowa konstrukcja przy zachowaniu wysokiej wydajności sprawia, że urządzenie doskonale sprawdzi się także w miejscach o ograniczonej przestrzeni roboczej.

Najważniejsze cechy sokowirówki HENDI 220238

- wydajność: około **100 kg/h**
- prędkość obrotowa: **2800 obr./min**
- moc: **500 W**
- zasilanie: **230 V**
- pojemnik na miąższ: **4,4 l**
- kompaktowe wymiary – idealne do gastronomii

Wydajność dopasowana do lokali gastronomicznych

Sokowirówka gastronomiczna HENDI Compact została zaprojektowana z myślą o ciągłej pracy w profesjonalnym środowisku. Wysoka prędkość obrotowa oraz odpowiednia moc silnika pozwalają na szybkie przetwarzanie dużych ilości produktów, co znacząco usprawnia pracę personelu.

Pojemny zbiornik na miąższ o pojemności **4,4 litra** ogranicza konieczność częstego opróżniania, co przekłada się na większą efektywność pracy w godzinach szczytu.

Kompaktowa konstrukcja i wygoda użytkowania

Dzięki wymiarom **233 × 416 × 493 mm** urządzenie zajmuje niewiele miejsca na stanowisku roboczym, co jest szczególnie ważne w kuchniach o ograniczonej przestrzeni. Jednocześnie konstrukcja zapewnia stabilność i komfort użytkowania.

Sokowirówka sprawdzi się zarówno w małych lokalach gastronomicznych, jak i w większych punktach o dużym natężeniu pracy.

Dane techniczne

Model: HCT 220238

Napięcie

Moc

Prędkość obrotowa

Wydajność

Pojemność pojemnika na miąższ

Wymiary (mm)

Waga

Zastosowanie w gastronomii

Profesjonalna sokowirówka HENDI znajduje zastosowanie w:

- restauracjach
- barach i juice barach
- kawiarniach
- hotelach i bufetach śniadaniowych
- firmach cateringowych

To rozwiązanie dla lokali, które stawiają na świeżość, szybkość przygotowania i powtarzalną jakość napojów.
