

Batteur mélangeur planétaire pour usage intensif Kitchen Line - 20 litre

222843

Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un couvercle de sécurité fait en fil de fer chromé. La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive. Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge. Cuve, batteur, fouet et spirale en inox sont inclus. Tableau de commandes mécanique facile à utiliser. Capacité maximale pour mixer de farine: 5 kg. Avec poignée pour soulever la cuve à sa place. Interrupteurs de sécurité pour la hauteur et la présence de la cuve. 3 vitesses: 197/ 317/ 462 RPM.



Caractéristiques

Voltage	: 230
Domaine d'utilisation	: Cuisine
Protections	: Micro interrupteur
Nécessite un électricien	: Non

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 500
Profondeur (mm)	: 560
Hauteur (mm)	: 880
Volume utilisable (L)	: 20
Puissance (fournie) (W)	: 1100
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 500x560x(H)880

Spécifications de transport

EAN	: 8711369222843
Gross weight (kg)	: 74.1
Net weight (kg)	: 65
Intrastat code	: 84381090
Sales units per pallet	: 2

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu