HENDI
Tools for Chefs

Mikser ręczny 160 ze zmienną prędkością code: 222140

Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.

Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
Silnik wentylowany
Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
Prędkość: 4000-20 000 obr./min
Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg





DANE TECHNICZNE

Typ ramienia	Miksujące	Typ opakowania	Pudło
Kolor	czarny	Sprzedaż ilości pakowania	1
Panel sterowania	Analogowy	Jednostka zdolności produkcyjnej	l
Średnica (mm)	75	Zdolność produkcyjna	8
Napędzane przez	Silnik elektryczny	Programowalny	Nie
Moc wejściowa (W)	270	obr./min	20000
Poziom hałasu (dB)	85	Długość ramienia miksującego (mm)	160
Nieodpowiedni do	Ciągłe użycie		
Długość (mm)	140		
Szerokość (mm)	76		
Wysokość (mm)	503		

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369222140	Szerokość kartonu eksportowego (mm)	374
Kod Intrastat	85094000	Wysokość kartonów eksportowych (mm)	427
Ilość na karton eksportowy	10	Opakowanie plastikowe (g)	9
Jednostki sprzedaży na paletę	160	Kraj pochodzenia	Chiny

Długość kartonu eksportowego (mm)	502	Ilość pakowania GS1	1
		Waga brutto (kg)	2.21