Zestaw: Mikser ręczny 350 ze zmienną prędkością + rózga + wieszak code: 222393

Obudowa napędu wykonana z wytrzymałego czarnego poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
Demontowane ostrze wykonane ze stali nierdzewnej AISI304.
W zestawie: niewielki zestaw do demontażu ostrza.
Zmienna prędkość płynnie regulowana za pomocą pokrętła: od 4000 do 16000 RPM.
Wentylowany silnik.
Przycisk bezpieczeństwa zapobiega przypadkowemu aktywowaniu urządzenia.
Możliwe nieprzerwane działanie urządzenia po naciśnięciu przycisku blokady. Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
Waga (tylko napęd): 2,35 kg
W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany





DANE TECHNICZNE

Typ ramienia	Miksujące, Ubijające
Kolor	czarny
Panel sterowania	Analogowy
Średnica (mm)	100
Napędzane przez	Silnik elektryczny
Moc wejściowa (W)	350
Poziom hałasu (dB)	85
Nieodpowiedni do	Ciągłe użycie
Długość (mm)	110
Szerokość (mm)	324
Wysokość (mm)	816

Typ opakowania	Pudło
Sprzedaż ilości pakowania	1
Jednostka zdolności produkcyjnej	l
Zdolność produkcyjna	80
Programowalny	Nie
obr./min	16000
Długość ramienia miksującego (mm)	400

HENDI
Tools for Chefs

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369222393
Kod Intrastat	85094000
Ilość na karton eksportowy	5
Jednostki sprzedaży na paletę	40
Długość kartonu eksportowego (mm)	620
Szerokość kartonu eksportowego (mm)	500
Wysokość kartonów eksportowych (mm)	390
Kraj pochodzenia	Chiny
Ilość pakowania GS1	1
Waga brutto (kg)	5.74
Waga netto (kg)	4.64