

## Homogenisierender Mischschaft für Stabmixer

237762

Für den professionellen Gebrauch in Restaurants, Cafés oder Eissalons. Perfekt für die Zubereitung von Suppen, Pürees, Füllungen, Saucen, Mayonnaise, Toppings oder Sahnemischungen. Schaft und Klinge aus Edelstahl. In 3 Größen erhältlich: 300, 400, 500 mm. Geeignet für folgende Stabmixer: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 und 282311.



### Spezifikationen

Installateur erforderlich	: Nein
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 300
Durchmesser (mm)	: 55
Artikel ist programmierbar	: Nein
Abmessungen	: (L)300

### Transportspezifikationen

EAN	: 8711369237762
Intrastat-Nummer	: 85099000
Bruttogewicht (kg)	: 0.9
Nettogewicht (kg)	: 0.9
Verkaufseinheiten pro Palette	: 500

#### 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 GmbH

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

#### HENDI 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: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu