

## Pétrin à spiralé avec tête relevable et bol amovible

226346

Pour un usage professionnel. Idéal pour les pizzerias, boulangeries, pâtisseries, les vendeurs de beignets et pour mélanger les pâtes épaisses. Boîtier solide et robuste en acier laqué blanc. La cuve, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable AISI 304. La protection de sécurité avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement. Avec le microrupteur, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est levée. L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace. Travail silencieux garanti grâce au moteur à engrenages à bain d'huile. La conception en spirale garantit une homogénéité et une aération parfaites de la pâte. Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement. Avec minuteur intégré de 30 minutes. Équipé de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.

Tête relevable et cuve amovible : accès et nettoyage faciles.  
Dimensions de la cuve (mm) : 360x (H)210



### 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



# HENDI

Tools for Chefs

## Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 400
Minuteur	: 30
Unité minuteur	: Minutes
Protections	: Fusible thermique
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: Inox, Inox 18/10
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 400
Profondeur (mm)	: 672
Hauteur (mm)	: 730
Volume utilisable (L)	: 22
Contenu en kilos (kg)	: 17
Capacité	: 17
Unité capacité	: kg
Puissance (fournie) (W)	: 750
Panneau de commandes	: Analogique
Programmable	: Non
Valeur capacité de production	: 56
Unité capacité de production	: Kilogramme par heure
Measurements	: 400x672x(H)730

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369226346
Intrastat code	: 85098000
Gross weight (kg)	: 79
Poids net (kg)	: 72.99
Sales units per pallet	: 2
Plastic packaging (gram)	: 75

### 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