

Ramię homogenizujące do miksera ręcznego

237762

Do profesjonalnego zastosowania w restauracjach, kawiarniach lub lodziarniach. Idealne do przygotowywania zup typu krem, przecierów, farszów, sosów, majonezów, polew lub mieszanek kremowych. Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej. Dostępne 3 długości ramienia: 300, 400, 500 mm, Odpowiednie do napędów mikserów: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 i 282311.



Dane techniczne

Wymagana instalacja przez hydraulika	: Nie
Wymagana instalacja przez elektryka	: Nie
Materiały	: Stal nierdzewna
Ilość w opakowaniu	: 1
Typ opakowania	: Pudło
Długość (mm)	: 300
Średnica (mm)	: 55
Programowalny	: Nie
Measurements	: (L)300

Specyfikacje transportu

EAN	: 8711369237762
Intrastat code	: 85099000
Gross weight (kg)	: 0.9
Waga netto (kg)	: 0.9
Sales units per pallet	: 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