



HENDI

Tools for Chefs

Planetenrührer Blackbolt PRO code: 221150

Gehäuse aus Aluminiumdruckguss.

Schüssel aus Edelstahl.

Silikonbeschichteter Griff für sicheren Halt.

Robuste Konstruktionsweise für stabilen Betrieb.

Geräuscharmer und langlebiger Motor.

Das Kühlsystem ermöglicht einen Dauerbetrieb von bis zu 60 Minuten.

11 Geschwindigkeitseinstellungen.

Timer-Funktion.

Vier voreingestellte Programme: Teig kneten, Biskuitmasse, Sahne schlagen, Eischnee schlagen.

Überhitzungsschutz.

Fassungsvermögen: 7 Liter.

– 0,2-1,5 kg Mehl.

– 2-20 Eiweiße.

– 150-1500 ml Schlagsahne.

– 100-2000 ml saure Sahne.

Zubehör (im Lieferumfang enthalten):

- Schneebesen, Rührer und Knethaken aus Edelstahl (18/8)

- Rührer mit Silikonrand aus PA (Polyamid/Nylon)

Enthaltenes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Entwickelt gemäß den Anforderungen der Maschine Directive/Maschinenrichtlinie.

Der Mikroschalter sorgt dafür, dass sich das Gerät nur mit korrekt eingesetzter Schüssel starten lässt.

Fix angebrachte transparente Schüsselabdeckung mit sicherer Einfüllöffnung, um ein Einklemmen der Finger zu verhindern.

Slow-Start-Funktion: Nach dem Einschalten erhöht das Gerät kontinuierlich die Geschwindigkeit und sorgt so für einen reibungslosen Übergang zu einer optimalen Rührleistung.

+ Besonders leistungstark, ideal für den professionellen Einsatz

+ Inklusive Schüssel und 4 spülmaschinengeeigneten Aufsätzen: 1 Schneebesen, 1 Rührer und 1 Knethaken aus Edelstahl AISI 304 sowie 1 Rührer mit Silikonrand

+ Wasserdichter Motor mit Überhitzungsschutz und Slow-Start-Funktion

+ Gemäß Machine Directive/Maschinenrichtlinie entwickelt

+ Sicherer Betrieb, dank fix angebrachten Deckel mit praktischer Einfüllöffnung



Code

Liter

V

W

LxWxH (W)



HENDI

Tools for Chefs

221150

7

230

800

470x263x(H)413