



HENDI

Tools for Chefs

Spiralmixer mit festem Kopf und Schüssel code: 226315

Für den professionellen Gebrauch.

Ideal zB für Pizzerien, Bäckereien, Patisserien und Donut-Shops.

Stabiles und robustes Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl.

Die Schale, das Schutzgitter und die Spirale bestehen aus Edelstahl AISI 304.

Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.

Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzvorrichtung angehoben wird.

Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.

Ruhige Arbeit dank Ölbadgetriebemotor garantiert.

Das spiralförmige Design sorgt für eine perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.

Die Armatur heizt den Teig während des Betriebs nicht auf. Mit integriertem 30-Minuten-Timer.

Ausgestattet mit 4 Rädern, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind, die einen bequemen Transport und eine einfache Bedienung in der Küche gewährleisten.

Fester Kopf und fixierte Schüssel – einfache, bewährte Konstruktionsweise.

Schüsselabmessungen: 260x(H)200 mm.



SPEZIFIKATIONEN

Kapazität (Einheit)	kg
Gewicht Inhalt (kg)	8
Höhe (mm)	575
Länge (mm)	240
Materials	Edelstahl, 18/10 Edelstahl
Verpackungsart	Box
Produktionskapazität (Einheit)	Kilogramm pro Stunde
Artikel ist programmierbar	Nein
Artikelgewicht (kg)	41

Kapazität	8
Bedienfeld	Analog
Eingangsleistung (W)	370
Hauptmaterialien	Metall
Abmessungen	240x590x(H)575
Verpackungseinheit	1
Produktionskapazität	35
Nutzbarer Inhalt (L)	10
Tiefe (mm)	590



HENDI

Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

Ursprungsland	Italien
Bruttogewicht (kg)	48
Intrastat-Nummer	84381090
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	65

EAN	8711369226315
GS1 Verpackungseinheit	1
Nettogewicht (kg)	43.455
Verkaufseinheiten pro Palette	9