



# HENDI

Tools for Chefs

## Spiralmischer mit steigendem Kopf und herausnehmbarer Schüssel. code: 226353

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. Steigender Kopf und herausnehmbare Schüssel – einfacher Zugang und einfache Reinigung.

Abmessungen der Schale (mm): -400x (H)260.

### SPEZIFIKATIONEN

Kapazität (Einheit)	kg
Gewicht Inhalt (kg)	25
Höhe (mm)	804
Länge (mm)	431
Materials	Edelstahl, 18/10 Edelstahl
Verpackungsart	Box
Produktionskapazität (Einheit)	Kilogramm pro Stunde
Artikel ist programmierbar	Nein
Artikelgewicht (kg)	93

Kapazität	24
Bedienfeld	Analog
Eingangsleistung (W)	1100
Hauptmaterialien	Metalle
Abmessungen	431x740x(H)804
Verpackungseinheit	1
Produktionskapazität	88
Nutzbarer Inhalt (L)	32
Tiefe (mm)	740



# HENDI

Tools for Chefs

## TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

Ursprungsland	Italien
Bruttogewicht (kg)	100
Intrastat-Nummer	84381090
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	80

EAN	8711369226353
GS1 Verpackungseinheit	1
Nettogewicht (kg)	92.834
Verkaufseinheiten pro Palette	2