



# HENDI

Tools for Chefs

## Mezclador de masa en espiral con cabezal y cuenco

**fijos** code: 226315

Para uso profesional.

Ideal para pizzerías, panaderías, pastelerías, bollerías, tiendas de rosquillas, en las que se mezclan masas pesadas. Cuerpo robusto y resistente de acero lacado en blanco.

El cuenco, la rejilla de protección y la espiral son de acero inoxidable AISI 304.

El protector de seguridad con rejilla facilita la adición de ingredientes durante el funcionamiento.

Con un microinterruptor, el funcionamiento se detiene cuando se levanta el protector de seguridad.

La transmisión por cadena garantiza un funcionamiento eficiente.

Funcionamiento silencioso garantizado gracias al motorreductor del baño de aceite.

El diseño en espiral garantiza una perfecta homogeneidad y aireación de la masa.

El mezclador no calienta la masa durante el funcionamiento.

Con temporizador integrado de 30 minutos.

Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos, lo que garantiza un transporte cómodo y un uso sencillo en la cocina. Cabezal y cuenco fijos: construcción sencilla y probada.

Dimensiones del cuenco (mm): #260x (H)200



### ESPECIFICACIONES

Unidad de capacidad	kg
Peso del contenido (kg)	8
Altura (mm)	575
Longitud (mm)	240
Materials	Acero inoxidable, Acero inoxidable 18/10
Tipo de embalaje	Caja
Unidad de la capacidad de producción	Kilogramo por hora
Programable	No
Peso del producto (kg)	41

Valor de la capacidad	8
Panel de control	Analógico
Potencia (entrada) (W)	370
Materiales principales	Metales
Measurements	240x590x(H)575
Empaquetado por	1
Valor de la capacidad de producción	35
Volumen útil (L)	10
Ancho (mm)	590



# HENDI

Tools for Chefs

## ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Italia
Gross weight (kg)	48
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	65

Código EAN	8711369226315
GS1 Packed per	1
Peso neto (kg)	43.455
Sales units per pallet	9