

Mezclador de masa en espiral con cabezal elevable y cuenco extraíble code: 226353

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 elevable y cuenco extraíble: fácil acceso y limpieza.

Dimensiones del cuenco (mm): #400x (H)260

ESPECIFICACIONES

Unidad de capacidad	kg
Peso del contenido (kg)	25
Altura (mm)	804
Longitud (mm)	431
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)	93

Valor de la capacidad	24
Panel de control	Analógico
Potencia (entrada) (W)	1100
Materiales principales	Metales
Measurements	431x740x(H)804
Empaquetado por	1
Valor de la capacidad de producción	88
Volumen útil (L)	32
Ancho (mm)	740



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Italia
Gross weight (kg)	100
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	80

Código EAN	8711369226353
GS1 embalado por	1
Peso neto (kg)	92.834
Sales units per pallet	2