



HENDI

Tools for Chefs

Mezcladora de carne con depósito basculante code: 282281

Hecho de acero inoxidable 18/8.

Manivela hecha de aluminio.

Depósito basculante para facilitar la descarga de la carne.

Doble bloqueo de seguridad para evitar desplazamientos accidentales durante el funcionamiento.

Operación manual con manivela desmontable.

Disponible en 2 versiones de sistema de accionamiento, dependiendo del modelo.

- 282168: sin sistema de engranajes para una mezcla más sencilla y rápida. Una vuelta completa de la

manivela hace girar los agitadores una vez. Adecuado para aproximadamente 6,5–7 kg de carne.

- 282281 y 282908: con sistema de engranajes para una mezcla más lenta y controlada con menos esfuerzo al trabajar con mezclas de carne más pesadas. 3 vueltas de la manivela hacen que los agitadores giren una vez. Adecuado para aproximadamente 13 kg (282281) o 25 kg (282908) de carne.

Depósito de carne y agitador desmontables para una limpieza minuciosa.

Cubierta con asa para el depósito incluida.

+ Operación manual de manivela para una mezcla controlada.

+ Bloqueo de seguridad doble para un funcionamiento seguro.

+ Depósito de carne y agitador desmontables para una limpieza minuciosa.



Código

282281

mm (W)

285x550x(H)385