

Miscelatore a spirale con testa e ciotola fisse code: 226315

Per uso professionale.

Ideale per pizzerie, panetterie, pasticcerie, panifici per mescolare impasti pesanti.

Robusta custodia in acciaio laccato bianco.

La ciotola, la griglia di protezione e la spirale sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304.

La protezione di sicurezza con griglia facilita l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.

Con il microinterruttore, il funzionamento si interrompe quando la protezione di sicurezza viene sollevata.

La trasmissione a catena garantisce un funzionamento efficiente.

Lavoro silenzioso garantito grazie al motore a ingranaggi del bagno d'olio.

Il design a spirale garantisce una perfetta omogeneità e aerazione dell'impasto.

Il miscelatore non riscalda l'impasto durante il funzionamento.

Con timer integrato da 30 minuti.

Dotato di 4 ruote di cui 2 dotate di freni che garantiscono un trasporto confortevole e un facile utilizzo in cucina. Testa e ciotola fisse: struttura semplice e collaudata.

Dimensioni della vaschetta (mm): #260x (A)200



SPECIFICAZIONI

Unità di misura	kg
Peso contenuto (kg)	8
Altezza (mm)	575
Larghezza (mm)	240
Materials	Acciaio inox, Acciaio inox 18/10
Tipo di imballo (mm)	Scatola
Unità di capacità produttiva	Chilogrammi per ora
Programmabile	No
Peso (kg)	41

Capacità	8
Pannello di controllo	Analogico
Potenza (entrata) (W)	370
Materiale principale	Metallo
Misure	240x590x(H)575
Imballo	1
Valore di capacità produttiva	35
Volume utile (L)	10
Profondità (mm)	590



HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Paese di origine	Italia
Peso lordo (kg)	48
Codice Intrastat	84381090
Materiale imballo plastica (g)	65

EAN	8711369226315
GS1 Imballo	1
Peso netto (kg)	43.455
Unita' di vendita per Pallet	9