

## Miscelatore a spirale con testa sollevabile e ciotola rimovibile code: 226353

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. Testina di sollevamento e ciotola rimovibile: facile accesso e pulizia.

Dimensioni della vaschetta (mm): #400x (A)260

### SPECIFICAZIONI

Unità di misura	kg
Peso contenuto (kg)	25
Altezza (mm)	804
Larghezza (mm)	431
Materials	Acciaio inox, Acciaio inox 18/10
Tipo di imballo (mm)	Scatola
Unità di capacità produttiva	Chilogrammi per ora
Programmabile	No
Peso (kg)	93

Capacità	24
Pannello di controllo	Analogico
Potenza (entrata) (W)	1100
Materiale principale	Metalli
Misure	431x740x(H)804
Imballo	1
Valore di capacità produttiva	88
Volume utile (L)	32
Profondità (mm)	740



# HENDI

Tools for Chefs

## SPECIFICHE DI TRASPORTO

Paese di origine	Italia
Peso lordo (kg)	100
Codice Intrastat	84381090
Materiale imballo plastica (g)	80

EAN	8711369226353
GS1 Imballo	1
Peso netto (kg)	92.834
Unita' di vendita per Pallet	2