

Planeetmixer Blackbolt PRO code: 221150

Behuizing gemaakt van gegoten aluminium.

Kom van roestvast staal.

Handvat met siliconencoating voor een stevige grip.

Robuuste constructie voor stabiele werking.

Stille motor in combinatie met duurzaamheid voor langdurig gebruik.

Door het koelsysteem kan het apparaat tot 60 minuten lang ononderbroken werken.

11 snelheidsinstellingen.

Timerfunctie.

Vier vooraf ingestelde programma's: deeg, sponscake, slagroom kloppen, eieren kloppen.

Bescherming tegen oververhitting.

Capaciteit: 7 liter.

- Bloem: 0,2–1,5 kg.

- Eiwit: 2–20.

- Slagroom: 150–1.500 ml.

- Verse room: 0,1–2 l.

Inclusief accessoires:

- Roestvaststalen (18/8) garde, spatel en kneedhaak

- Spatel met PA (polyamide/nylon) siliconen rand

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig. Ontworpen in overeenstemming met de vereisten van de MD (machinerichtlijn).

De microschakelaar zorgt ervoor dat hij alleen werkt als de kom correct op zijn plaats zit.

Vaste transparante komafdekking met een veilige vulopening die beknelling van vingers helpt voorkomen.

Softstartfunctie: de planeetmenger bouwt het toerental na het inschakelen geleidelijk op, voor een soepele overgang naar de optimale mengsnelheid.

+ Heavy-duty kwaliteit ontworpen voor professioneel gebruik

+ Geleverd met een mengkom en 4 vaatwasmachinebestendige opzetstukken: 1 garde, 1 spatel en 1 kneedhaak van roestvast staal 18/8, en 1 spatel met siliconen rand.

+ Waterdichte motor met oververhittingsbeveiliging en softstartfunctie.

+ Ontworpen in overeenstemming in overeenstemming met de vereisten van de Machinerichtlijn

+ Veilig gebruik dankzij de vaste afdekking met een veilig ingrediëntinzetstuk dat verwondingen voorkomt





HENDI

Tools for Chefs

Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
221150	7	230	800	470x263x(H)413