

Misturador em espiral com cabeça e taça fixas code: 226315

Para uso profissional.

Ideal para pizarias, padarias, pastelaria, bares de dumplings ou lojas de donuts, para misturar massas pesadas.

Estrutura robusta feita de aço lacado a branco.

A taça, a grelha de proteção e a espiral são feitas de aço inoxidável AISI 304.

A grelha da proteção de segurança facilita a adição de ingredientes durante o processo.

Com o microinterruptor, a operação para quando a proteção de segurança é levantada.

A transmissão por corrente garante um funcionamento eficiente.

Trabalho silencioso garantido graças ao banho de óleo do motor do equipamento.

O design em espiral garante a homogeneidade e o arejamento perfeitos da massa.

O misturador não aquece a massa durante o funcionamento. Com temporizador de 30 minutos incorporado.

Equipado com 4 rodas das quais 2 com travões que garantem um transporte confortável e uma utilização fácil na cozinha. Cabeça e taça fixas – construção simples e testada.

Dimensões da taça (mm): .260x (A)200



ESPECIFICAÇÕES

Unidade da capacidade	kg
Peso do conteúdo (kg)	8
Altura (mm)	575
Comprimento (mm)	240
Materials	Aço inoxidável, Aço inoxidável 18/10
Tipo de embalagem	Caixa
Unidade da capacidade de produção	Quilograma por hora
Programável	Não
Peso do artigo (kg)	41

Valor da capacidade	8
Painel de controlo	Analogico
Potência (entrada) (W)	370
Materiais principais	Metals
Measurements	240x590x(H)575
Embalagem de	1
Valor da capacidade de produção	35
Volume utilizável (L)	10
Largura (mm)	590



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

País de origem	Itália
Gross weight (kg)	48
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	65

EAN	8711369226315
GS1 Packed per	1
Peso líquido (kg)	43.455
Sales units per pallet	9