

Misturador em espiral com cabeça ascendente e taça removível code: 226353

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 ascendente e taça amovível – fácil acesso e limpeza.

Dimensões da taça (mm): 400x (A)260

ESPECIFICAÇÕES

Unidade da capacidade	kg
Peso do conteúdo (kg)	25
Altura (mm)	804
Comprimento (mm)	431
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)	93

Valor da capacidade	24
Painel de controlo	Analógico
Potência (entrada) (W)	1100
Materiais principais	Metais
Measurements	431x740x(H)804
Embalagem de	1
Valor da capacidade de produção	88
Volume utilizável (L)	32
Largura (mm)	740



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

País de origem	Itália
Gross weight (kg)	100
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	80

EAN	8711369226353
GS1 embalado por	1
Peso líquido (kg)	92.834
Sales units per pallet	2