

Stabmixer Kitchen Line 160 – Geschwindigkeit regelbar code: 222140

Ausführung für den professionellen Einsatz in Eisdielen, Restaurants und Hotelküchen, Stabmixer für die Zubereitung von zB Eis-Mischungen, Gemüsesuppen, Mousse, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc.

Luftgekühlter Motor.

Stab und Messer aus Edelstahl: 160 mm lang, Ø 25 mm.

Geschwindigkeit: ca. 4.000 - 20.000 U/Min.

Nettogewicht inkl. Stab: ca. 1,61 kg.



SPEZIFIKATIONEN

Armtyp	Blending
Farbe	Schwarz
Bedienfeld	Analog
Durchmesser (mm)	75
Antrieb	Elektromotor
Eingangsleistung (W)	270
Geräuschpegel (dB)	85
Nicht geeignet für	Dauerbetrieb
Länge (mm)	140
Tiefe (mm)	76
Höhe (mm)	503

Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Produktionskapazität (Einheit)	1
Produktionskapazität	8
Artikel ist programmierbar	Nein
U/Min.	20000
Schaftlänge (mm)	160

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369222140
Intrastat-Nummer	85094000
Menge pro Exportkarton	10
Verkaufseinheiten pro Palette	160

Exportkartonbreite (mm)	374
Export-Kartonhöhe (mm)	427
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	9
Ursprungsland	China



HENDI

Tools for Chefs

Exportkartonlänge (mm)	502	GS1- Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	2.21