



HENDI

Tools for Chefs

Spiralmischer mit festem Kopf und Schüssel. code: 226315

Robustes und stabiles Gehäuse aus weiß lackiertem Eisen. Die Schüssel, der Schutzgitter und die Spirale bestehen aus 18/8 Edelstahl.

Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.

Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzeinrichtung angehoben wird.

Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.

Leises Arbeiten dank Ölbadgetriebemotor garantiert.

Das spiralförmige Design sorgt für perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.

Der Mixer erwärmt den Teig während des Betriebs nicht.

Mit integriertem 30-Minuten-Timer.

4 Räder, 2 mit Bremsen, für einfache Mobilität und Stabilität.

Ideal für Pizzerien, Bäckereien, Patisserien und Donut-Läden zum Mischen von schwerem Teig. Feststehender Kopf und Schüssel.



SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Analog
Eingangsleistung (W)	370
Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	240
Tiefe (mm)	590
Höhe (mm)	575
Abmessungen	240x590x(H)575
Hauptmaterialien	Metall

Produktionskapazität (Einheit)	Kilogramm pro Stunde
Produktionskapazität	35
Artikel ist programmierbar	Nein
Artikelgewicht (kg)	41
Nutzbarer Inhalt (L)	10

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369226315
Intrastat-Nummer	84381090
Verkaufseinheiten pro Palette	9

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	65
Ursprungsland	Italien
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	48