Mixer ad immersione Kitchen Line 160 – con velocità variabile code: 222140

Per uso professionale in gelaterie, ristoranti, cucine degli alberghi, per preparare tra l'altro miscele di gelato, zuppe di verdura, puree, salse, farcie, maionese, passata di pomodoro, pesto ecc.
Motore ventilato.

Struttura con manico ergonomico in plastica resistente
Braccio e lama in acciaio: lunghezza 160 mm, Ø 25 mm
Velocità: circa. 4,000 - 20,000 giri/min.
Peso netto, braccio incluso: circa 1,6 kg





SPECIFICAZIONI

Tipo di braccio	Blending	Tipo di imballo (mm)	Scatola
Colore	Nero	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Pannello di controllo	Analogico	Unità di capacità produttiva	l
Diametro (mm)	75	Valore di capacità produttiva	8
Azionamento	Motore elettrico	Programmabile	No
Potenza (entrata) (W)	270	Giri al minuto (RPM)	20000
Livello di rumore (dB)	85	Lunghezza dell´asta (mm)	160
Non adatto a	Uso continuo		
Larghezza (mm)	140		
Profondità (mm)	76		
Altezza (mm)	503		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369222140	Larghezza del cartone di esportazione (mm)	374
Codice Intrastat	85094000	Altezza del cartone di esportazione (mm)	427
Quantità per cartone da esportazione	10	Materiale imballo plastica (g)	9

HENDI
Tools for Chefs

Unita´di vendita per Pallet	160	Paese di origine	Cina
Lunghezza del cartone di esportazione (mm)	502	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	2.21