

Ruční ponorný mixér s mixujícím ramenem XM-21 code:

3031100

Vysoká kvalita provedení zaručující dlouhou životnost zařízení

Snadná obsluha

Držadlo z protiskluzových materiálů zajišťující pohodlné držení zařízení

Dokonalé pro nepřerušovaný chod, bez přehřívání se korpusu

Světlý ukazatel připojení k síti zaručující bezpečí uživatele – kontrolka se rozsvítí okamžitě po připojení mixéru ke zdroji napájení

Tvar rukojeti byl navržen tak, aby se zabránilo přetáčení mixéru po pracovní ploše, když je odložen a nepracuje „Click-on-arm“: výměna ramen s rychlou a bezpečnou montáží

Úroveň hluku: <80 dB

Mixující a šlehací ramena lze mýt v myčce

Přídavná mixující a šlehací ramena k zakoupení samostatně Umožňuje jednorázově mixovat dávky potravin s max. objemem cca 12 l

Mixující rameno z nerezové oceli s délkou 250 mm

Max. přípustné ponoření během práce: 200 mm

Nastavitelné otáčky v rozsahu: 1500-15 000 ot./min

Průměr krytu nože: ø82 mm

Hmotnost netto: 2,3 kg

Přídavné mixující nebo šlehací rameno řady MA (3030638, 3030640, 3030641) k zakoupení samostatně.



SPECIFIKACE

Průměr (mm)	82
Příkon (příkon) (W)	300
Vlastnosti izolace	
Hladina hluku (dB)	80
Typ balení	Krabice
Délka (mm)	514

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

Délka exportní krabice (mm)	0
Šířka exportní krabice (mm)	0
Výška exportního kartonu (mm)	0
Délka vnitřního obalu (mm)	0

Prodejní množství balení	1
Programovatelné	Ne
Délka hřídele (mm)	250
Hmotnost položky (kg)	2.44

Hmotnost plastových obalů (g)	0
Množství na vnitřní balení	0
Balící množství GS1	0



HENDI

Tools for Chefs

Šířka obalu (mm)

0
