

Ruční ponorný mixér s mixujícím ramenem XM-21 code:

3030625

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

Světelný 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

Hmotnost obsahu (kg)	2.3
Průměr (mm)	82
Příkon (příkon) (W)	300
Typ balení	Krabice
Délka (mm)	514
Měření	Ø82x514

Prodejní množství balení	1
Programovatelné	Ne
Délka hřídele (mm)	250
Hmotnost položky (kg)	2.44
Maximální objem (L)	12

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

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

Hmotnost plastových obalů (g)	10
Množství na vnitřní balení	0
Balící množství GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Délka vnitřního obalu (mm)	0
Šířka obalu (mm)	0