



HENDI

Tools for Chefs

Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 32 l code:

11064010

Do użytku profesjonalnego

Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast

Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało

Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

Stała głowica i dzieża – prosta, sprawdzona konstrukcja urządzenia

Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy

Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa

Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę

Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej

Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta

Nie nagrzewa ciasta podczas pracy

Wbudowany 30-minutowy timer

4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni

Wymiary dzieży (mm): #400x (H)260

- + Idealna jednorodność ciasta
- + Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- + Wbudowany timer
- + Możliwość dodawania składników w trakcie pracy
- + Wygodny transport dzięki kółkom



Kod	Itemname	V	W	LxWxH (W)
11064010	88 kg/godz.	400	1100	435x750x(H)810