

Nieuw in assortiment

VHC
JONGENS

LOCATIE OOSTZAAN



De Hendi Kitchen Line Planeetmixer 10L is een hoogwaardig, veelzijdig apparaat ontworpen voor het kneden van verschillende soorten deeg, het kloppen van eieren en eiwit of het mengen van ingrediënten.

Pluspunten:

- Stevige gietijzeren behuizing met vier poten
- Geleverd met roestvrijstalen garde, mixer, deeghaak en grote kom
- Duurzame wormaandrijving van verchroomd staal
- Analoge bediening met 3 snelheidsinstellingen
- Beschermingssysteem tegen oververhitting

Specificaties:

- Spuitgegoten spatdeksel en roestvaststalen kombeschermer.
- Duurzame mengkom van 10L gemaakt van roestvast staal AISI 201.
- Wordt geleverd met roestvaststalen AISI 430-accessoires: een draadwisk, een platte klopper en een deeghaak.
- Hoogwaardige wormaandrijving van verchroomd staal en bronzen tandwielen.
- Analoge regelingen met 3-snelheidsinstellingen: 148, 244 en 480 rpm.
- Maximale droge bloemlading: 2,5 kg.
- Maximale deegbelasting: 4 kg.
- De kom wordt met een hendel op zijn plaats gehesen.
- Beschermd tegen gebruik zonder een goed geplaatste kom of komafdekking.
- Resetbare oververhittingsbeveiliging.
- Gewicht: 53 kg.

**“Perfect voor gebruik
in de veeleisendere
keukens”**

Planeetmixer

Art.nr.: 222836

(op aanvraag te bestellen)



Per stuk
€945.⁰⁰

Bestel uw producten snel en gemakkelijk via internet. Nog geen account? Neem dan contact op met de verkoop binnendienst of met uw vertegenwoordiger. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

alles
voor een
**slimme
zaak**