

Mixeur Plongeur Kitchen Line 160 à Vitesse Réglable

HN222140



Ce **Mixeur Plongeur à Vitesse Réglable** de Hendi est parfait pour les glaciers, les restaurants, les cuisines d'hôtel pour préparer des glaces, des soupes de légumes, des purées, des sauces, des farces, de la mayonnaise, de la purée de tomates, du pesto, etc. Sa vitesse est comprise entre 4 000 et 20 000 tours/minute. Fabriqué en acier inoxydable et poignée en PA (polyamide/nylon).

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 160	Hauteur (mm) : 464
Poids (kg) : 1.68	Matière : Inox	Puissance (W) : 220
Nombre de tours/minute : 4,000 - 20,000	Diamètre (mm) : 75	Nécessite un électricien : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm	Profondeur : 240 mm	Hauteur : 90 mm
------------------	---------------------	-----------------