Mixeur Plongeur Kitchen Line 160 à Vitesse Règlable 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 Puissance (W) : 220 Matière : Inox

Nombre de tours/minute : 4,000 - Diamètre (mm) : 75 Nécessite un électricien : Non

Informations Logistiques:

20,000

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

