

Dane aktualne na dzień: 19-07-2026 08:30

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/miksery-planetarne-wolnostojace-seria-be-pojemnosc-dziezy-20-l-p-8914.html>

Miksery planetarne wolnostojące – seria BE pojemność dzieży 20 l

Cena brutto	12 918,94 zł
Cena netto	10 503,20 zł
Numer katalogowy	23100
Kod producenta	1500220
Producent	Hendi
maksymalna ilość surowca	6 kg mąki przy 60% wody
pojemność dzieży	20 l
model	BE-20
waga	89
moc	900
napięcie	230
wymiary	520x733x(H)1152

Opis produktu

Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na sufl ety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów i mieszanek z mięsa mielonego. Przeznaczone do intensywnego użytkowania. Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu. Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu. Elektroniczna kontrola prędkości. Timer pozwalający na programowanie czasowej pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty. Przycisk trybu pracy pulsacyjnej. Alarm akustyczny końca cyklu pracy. Osłona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia. Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana. Manualne unoszenie/opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni. Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów. Wzmocniony wodoszczelny system obudowy silnika oraz panelu sterującego. Nogi ze stali nierdzewnej. Mocna i wytrzymała dzieża. Wyposażenie standardowe: Dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa. Hak. Mieszadło płaskie. Różga. Przyjazny dla użytkownika panel sterowania: przycisk wyboru czasu i prędkości. START/STOP. Przyciski zwiększające i zmniejszające czas pracy urządzenia i prędkość obrotów narzędzi. Wyświetlacz parametrów i kodów błędów. Lampka kontrolna funkcji czasu pracy. Lampka kontrolna funkcji obrotów narzędzi. Trzpień do montażu narzędzi obrotowych (haka, mieszadła płaskiego, różgi). Narzędzie obrotowe (hak, mieszadło płaskie, różga). Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności od 10 do 40 l w zależności od modelu miksera. Dźwignia unosząca/opuszczająca dzieżę. Osłona bezpieczeństwa dzieży (chroniąca przed włożeniem ręki i skaleczeniem podczas pracy urządzenia). Uchwyt dzieży. Film: <https://www.youtube.com/watch?v=6bGO-9UtSKw>