

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/miksery-planetarne-wolnostojace-seria-be-pojemnosc-dziezy-40-l-p-8844.html>



Miksery planetarne wolnostojące – seria BE pojemność dzieży 40 l

Cena brutto	20 186,44 zł
Cena netto	16 411,74 zł
Numer katalogowy	23102
Kod producenta	1500240
Producent	Hendi
wymiary	586x777x(H)1202
moc	1400
model	BE-40
maksymalna ilość surowca	12 kg mąki przy 60% wody
napięcie	230
waga	123
pojemność dzieży	40 l

Opis produktu

Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflę, 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 skałeczeniem podczas pracy urządzenia). Uchwyt dzieży. Film: <https://www.youtube.com/watch?v=6bGO-9UtSKw>