



**Blender barmański, 2.5L, 220-240V/1680W,
320x250x(H)532mm, czarny | Hendi 230718**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 230718

Cechy produktu

Długość (mm):	320
Szerokość (mm):	250
Wysokość (mm):	532
Poziom hałasu (dB):	85
Objętość użytkowa (l):	2.5
Długość przewodu (mm):	1300
Maksymalna objętość (l):	2.5
Waga netto (kg):	5.53
Moc wejściowa (W):	1680

Blender o wysokiej mocy Hendi 230718 – 2,5L, 1680 W, 320x250x(H)532mm

Profesjonalny blender o wysokiej mocy przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1680 W oraz regulację prędkości obrotowej w zakresie 16 000–24 800 obr./min (bez obciążenia), co umożliwia szybkie blendowanie składników oraz kruszenie lodu. DzbANEK o pojemności 2,5 l wykonany z odpornego poliwęglanu pozwala na przygotowanie większych porcji koktajli, smoothie lub sosów podczas jednej pracy urządzenia.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Silnik 1680 W** Duża moc zapewnia wysoką wydajność podczas blendowania twardych składników oraz kruszenia lodu.
- Zakres prędkości 16 000–24 800 obr./min** Regulowana prędkość pozwala dopasować pracę blendera do rodzaju przygotowywanego produktu.
- DzbANEK 2,5 l z poliwęglanu** Wytrzymały, przezroczysty dzBANeK umożliwia przygotowanie większych porcji napojów i potraw.
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową** Trwałe ostrza przystosowane do intensywnej pracy oraz rozdrabniania twardych składników.
- Regulacja prędkości i funkcja pulsacyjna** Analogowe sterowanie pozwala na precyzyjną kontrolę pracy urządzenia.
- Zabezpieczenia pracy** Blender posiada system blokady dzBANka oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem.

Technologia i konstrukcja

Obudowa blendera wykonana jest z trwałego tworzywa ABS odpornego na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. Przezroczysty dzbanek z poliwęglanu (PC) cechuje się wysoką odpornością mechaniczną oraz odpornością na temperatury od -40°C do 90°C.

Zespół tnący wykonano ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową, co zwiększa trwałość ostrzy oraz skuteczność rozdrabniania. Ostrza są wymienne, co ułatwia konserwację urządzenia.

Panel sterowania jest analogowy i umożliwia ręczną regulację prędkości w wielu stopniach oraz pracę pulsacyjną. System bezpieczeństwa zapobiega uruchomieniu urządzenia bez prawidłowo zamontowanego dzbanka, a zabezpieczenie termiczne chroni silnik przed przegrzaniem.

Zastosowanie w gastronomii

Blender przeznaczony jest do zastosowania w profesjonalnej gastronomii. Sprawdza się w restauracjach, barach, hotelach, punktach przygotowujących napoje oraz w firmach cateringowych. Umożliwia szybkie przygotowanie smoothie, koktajli owocowych, napojów mlecznych, sosów, kremów oraz kruszonego lodu.

Dane techniczne

Producent
Numer artykułu
Zasilanie ~ 50/60 Hz
Moc 160 W
Pojemność dzbanka
Prędkość obrotowa 24000/min (bez obciążenia)
Poziomy hałasu
Długość przewodu
Materiał poliwęglan (PC), stal nierdzewna
Kolory

W901250 × (H) 532 mm

W500gnetto