



Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną 20L, 285x550x(H)385mm | Hendi 282281

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282281

Cechy produktu

Długość (mm): 285

Szerokość (mm): 550

Wysokość (mm): 385

Objętość użytkowa (l): 20

Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną HENDI 20 L, 285x550x(H)385mm

Profesjonalna mieszarka ręczna do farszu marki HENDI przeznaczona do przygotowywania farszów mięsnych w gastronomii oraz zakładach przetwórstwa. Urządzenie umożliwia ręczne mieszanie farszu w stalowej dzieży z wykorzystaniem korbki napędowej. Konstrukcja wykonana została z trwałych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Urządzenie wyposażone jest w przechylną dzieżę, która ułatwia opróżnianie zbiornika po zakończeniu mieszania. Powierzchnia robocza posiada powłokę nieprzywierającą, dzięki czemu farsz nie przywiera do elementów mieszających i łatwiej utrzymać urządzenie w czystości.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność robocza 20 L Duża dzieża umożliwia przygotowanie większej ilości farszu podczas jednego cyklu mieszania.

Przechylna konstrukcja dzieży Mechanizm przechyłu ułatwia opróżnianie zbiornika oraz czyszczenie urządzenia.

Powłoka nieprzywierająca Powierzchnia robocza zapobiega przywieraniu farszu i ułatwia wyjmowanie gotowej masy.

Solidna konstrukcja Wykonanie z aluminium i stali nierdzewnej zapewnia trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie.

Długi uchwyt roboczy Ergonomiczny uchwyt umożliwia wygodne mieszanie nawet dużej ilości farszu.

Technologia i konstrukcja

Mieszarka została wykonana z połączenia stali nierdzewnej oraz aluminium, co zapewnia trwałość oraz odporność na korozję. Elementy mające kontakt z żywnością zostały zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i utrzymanie wysokiego poziomu higieny pracy.

Powłoka nieprzywierająca ogranicza przywieranie farszu do elementów roboczych, co poprawia komfort pracy i pozwala na dokładniejsze opróżnianie dzieży po zakończeniu mieszania.

Zastosowanie w gastronomii

Mieszarka ręczna HENDI przeznaczona jest do restauracji, zakładów produkcyjnych oraz masarni przygotowujących farsz do kiełbas, pasztetów oraz innych wyrobów mięsnych. Sprawdza się w produkcji małych i średnich partii farszu.

Dzięki ręcznemu napędowi urządzenie może być wykorzystywane w miejscach, gdzie nie ma potrzeby stosowania elektrycznych mieszarek przemysłowych.

Dane techniczne

MARKA
NUMER
Długość
Szerokość
Wysokość
Waga netto
Maksymalna szerokość przetwarzania
Maksymalna pojemność
Długość uchwytu
Materiały , stal nierdzewna
Nieprzywierająca powłoka
Odpowiedzialność

~~Στοιχείο~~ ~~Προσδιορισμού~~