

## Stabmixer Kitchen Line 160 – Geschwindigkeit regelbar

222140

Ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants, Hotelküchen, Kantinen, Eisdielen, etc. und die Zubereitung von zB Eismischungen, Gemüsesuppen, Pürees, Soßen, Füllungen, u.v.m. geeignet. Belüfteter Motor. Gehäuse mit ergonomischem Griff aus robustem Kunststoff.

Ausführung für den professionellen Einsatz in Eisdielen, Restaurants und Hotelküchen, Stabmixer für die Zubereitung von zB Eis-Mischungen, Gemüsesuppen, Mousse, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc. Luftgekühlter Motor. Stab und Messer aus Edelstahl: 160 mm lang, Ø 25 mm. Geschwindigkeit: ca. 4.000 - 20.000 U/Min. Nettogewicht inkl. Stab: ca. 1,61 kg.



### Spezifikationen

Spannung (V)	: 230
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: PA (Polyamide/Nylon), Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Höhe (mm)	: 464
Durchmesser (mm)	: 75
Eingangleistung (W)	: 220
Artikel ist programmierbar	: Nein
Abmessungen	: ø75x(H)464

### Transportspezifikationen

EAN	: 8711369222140
Intrastat-Nummer	: 85094000
Bruttogewicht (kg)	: 2.21
Nettogewicht (kg)	: 1.68
Export carton length (mm)	: 502
Export carton width (mm)	: 374
Export carton height (mm)	: 427
Quantity per export carton	: 10
Verkaufseinheiten pro Palette	: 160
Verpackungsmaterial Kunststoff:	(g)

#### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu