

## Batteur mélangeur planétaire Blackbolt PRO

221150

Boîtier en aluminium moulé sous pression. Bol en acier inoxydable. Poignée recouverte de silicone pour une prise en main sûre. Construction robuste pour un fonctionnement stable. Moteur silencieux et durable pour une utilisation prolongée. Système de refroidissement permettant un fonctionnement continu jusqu'à 60 minutes. 11 vitesses réglables. Fonction minuterie. Quatre programmes prédéfinis : pétrissage, préparation de pâtes à gâteaux, préparation de crèmes fouettées, préparation d'œufs montés en neige. Protection contre la surchauffe. Capacité : 7 litres. - Farine : 0,2 à 1,5 kg. - Blancs d'œufs : 2 à 20. - Crème sucrée : 150 à 1 500 ml. - Crème fraîche : 0,1 à 2 l. Accessoires inclus : - Fouet, palette et crochet à pâte en acier inoxydable - Palette à bord en silicone PA (polyamide/nylon) Tous les accessoires passent au lave-vaisselle.

Conçu conformément aux exigences de la directive Machines (MD). Le micro-interrupteur assure le fonctionnement de l'appareil uniquement lorsque la cuve est correctement en place. Couvercle transparent fixe de la cuve, doté d'un insert sécurisé pour les ingrédients, conçu pour éviter le pincement des doigts. Démarrage lent : Le mélangeur planétaire augmente progressivement la vitesse lors de la mise sous tension, assurant une transition en douceur vers des performances de mélange optimales.

**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



# HENDI

Tools for Chefs

## Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Convient à	: Contact alimentaire
Voltage	: 220-240
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Type de tête	:
Protections	: Protection surchauffe, Micro interrupteur
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: PA (Polyamide/Nylon), Fonte d'aluminium, Inox 18/8, Silicone

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 470
Profondeur (mm)	: 263
Hauteur (mm)	: 413
Poids article (kg)	: 12.8
Volume utilisable (L)	: 7
Niveau de bruit (dB)	: 71
Puissance (fournie) (W)	: 800
Mode de fonctionnement (manuel ou électrique)	: Entraînement par courroie
TR/MIN	: 200
Panneau de commandes	: Numérique
Programmable	: Non
Cuve amovible	: Oui
Nombre d'engrenages	: 11
Measurements	: 470x263x(H)413
Couleur	: Noir

## Spécifications de transport

EAN	: 8711369221150
Intrastat code	: 84381090
Gross weight (kg)	: 14.71
Poids net (kg)	: 12.558
Sales units per pallet	: 12
Plastic packaging (gram)	: 932

### 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