

BLACKBOLT

SUPERPOWER VE VAŠÍ KUCHYNI!



Video

VÝKON
1500 W



VYBRANÉ FUNKCE



dort



piškotový dort



šlehačka



šlehání bílkovin

BLACKBOLT PLANETOVÝ MIXÉR HENDI

- K hnětení těsta a požívání vaječných bílků.
- Kryt z hliníku.
- Je vybavena vysoce lehkou nerezovou mísou pro hnětení malých množství těsta.
- Jednotné míchání.
- Spotřebič je během provozu stabilní.
- Tichý motor se zaručenou dlouhou životností.
- Chladicí systém umožňuje spotřebiči nepřetržitě běžet po dobu 60 minut. 11 možných nastavení otáček.
- Časovač.

- Objem: 7 L
- 0,2-1,5 kg mouky.
- 2-20 vaječných bílků.
- 150-1500 ml sladké smetany.
- 0,1-2 l čerstvé smetany.
- Manipulujte se syntetickým materiálem v souladu se standardy CE.
- 4 programy: Těsto, houbový koláč, smetanová šlehačí, šlehačí vejců.
- Příslušenství (součást balení): šlehač na vejce z nerezové oceli AISI 304, mixér z nerezové oceli AISI 304 a hnětač těsta, průhledný kryt mísy.
- Příslušenství lze bezpečně mýt v myčce nádob



Modul řemene tvaru V
Připraveno na extrémní a dlouhotrvající provoz

Kryt
Robustní, vyrobený z tlakově litého hliníku

MĚKKÝ START
Plynulá regulace rychlosti 11 stupňů ovladačem, nastavená podle zvoleného programu

NÁDOBA - 7 litrů
Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
Vybaveno pohodlnou rukojetí s protiskluzovým povrchem



Ozubená kola
Velmi pevný - vyrobený z nerezové oceli, zodpovědný za jednotné planetární otáčení
Plynulý přechod na požadovanou úroveň výkonu

Ovládací panel
Návrhář, snadno čitelný
Počítání času potřebného k pečení koláčů
4 automatické programy:
- Pomalé míchání (rychlost 1-6)
- Standardní míchání (rychlost 1-8)
- Jemné míchání (rychlost 1-9)
- Rychlé míchání (rychlost 1-11)

Víko s dávkovačem
Pohodlné přidávání přísad během provozu bez obav, že by byla pracovní deska čistá



HÁK NA TĚŽKÁ TĚSTA
nerezová ocel
AISI 304



METLA NA VEJCE
nerezová ocel
AISI 304



MÍCHADLO 1
syntetický materiál
POM



MÍCHADLO 2
nerezová ocel
AISI 304



MÍSA 7 L
nerezová ocel
AISI 304

kód	litry	V	W	mm	€
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	472,00

PŘÍDAVNÁ MÍSA PRO MIXÉR BLACKBOLT

- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
- Ocel je zvenku leštěná, zevnitř satinovaná.
- Je vybaven robustní, ergonomickou vsíslou rukojetí zajištěnou pružným syntetickým materiálem pro bezpečné uchopení a ochranu proti sklouznutí.
- Kapacita: 7 L
 - 0,2-1,5 kg mouky
 - 2-20 vaječných bílků
 - 150-1500 ml sladké smetany
 - 0,1-2 l čerstvé zakysané smetany
- Hodí se k planetovému mixéru HENDI BlackBolt (kód: 221570).
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
963234	ø237x(H)208	33,50



963234



230114



NÁSTAVEK NA MLETÍ MASA PRO MIXÉR BLACKBOLT

- Kompletní sada na mletí masa.
- Násypka, šnek a zásobník jsou vyrobeny z hliníku.
- Čepel a 3 brusné desky z nerezové oceli.
- Tlačítko z PP.
- Výplňová sada z PP a POM.
- Brusné desky s otvory o průměru: 3, 5, 7 mm.
- Krmná trubice o průměru 43 mm.
- Sada obsahuje: Mlýnek na maso, pěchovač potravin, odnímatelný zásobník, sada na plnění, nůž a 3 mlecí desky.

kód	mm	€
230114	137x92x(H)266	54,50



230121



NÁSTAVCE NA TĚSTOVINY PRO MIXÉR BLACKBOLT - SADA 3 KUSŮ

- Pouzdro, válečky a řezací válečky jsou vyrobeny z nerezové oceli.
- Přílohy jsou součástí sady:
 1. Váleček na těstoviny: 140 mm široký a 8 mm silný, nastavitelný v rozmezí od cca 0,2 mm do 2 mm.
 2. Kráječ na špagety: tloušťka 1,6 mm.
 3. Kráječ na tagliatelle: šířka 6,3 mm.
- Nástavce jsou kompatibilní pouze s planetárním mixérem HENDI Blackbolt (kód: 221570).

kód	mm	€
230121	220x51x(H)88	163,00

**PLANETÁRNÍ MIXÉRY PROFI LINE**

- Plášť z bílé lakované hliníkové slitiny nebo litiny [226292]
- Tvarovaný ochranný kryt mísy vyrobený z umělé hmoty a nerezové oceli [model 226292]
- Masivní mísa vyrobená z nerezové oceli AISI304
- Sada obsahuje 3 příslušenství vyrobené z hliníku: metla, míchadlo a hnětací hák
- Digitální nebo manuální ovládání [226292]
- Odolný pohon a převodovka z legované oceli SNCM21, zbývající komponenty z mědi
- Hřídele uložené v kuličkových ložiscích
- Pohodlný mechanismus na zvedání a opouštění mísy
- Timer: do 30 min (u modelu 226292 do 15 min)
- Ochrana před zapnutím mixéru se zvednutým krytem nebo mísou v nesprávné pozici



226261



226292



kód	226261	226292
litry	6,6 L	18,9 L
náplň mouky/těsta	1 kg/1,6 kg	2,3 kg/3,68 kg
rozměry	336x460x(H)518 mm	460x520x(H)880 mm
rozměry mísky	ø260x(H)195 mm	ø348x(H)290 mm
ovládací panel	digitální	manuální
rychlosti	5 - 193-495 ot./min	3 - 142, 264, 482 ot./min
timer	do 30 min	do 15 min
motor	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W
výkon/napětí	650 W/230 V	375 W/230 V
hmotnost	18 kg	100 kg
€	1330,00	2760,00

PLANETÁRNÍ MIXÉRY KITCHEN LINE

- Kryt z hliníku (kód: 222829) nebo litiny na čtyřech podporách (kód: 222836, 222843)
- Robustní mísa vyrobená z nerezové oceli AISI201
- Sada obsahuje 3 příslušenství z nerezové oceli AISI430: metlu, míchadlo a hnětací hák
- 3 rychlosti
- Odolný šnekový pohon z chromové oceli a bronzová ozubená kola
- Pohodlný mechanismus pro spuštění a zvedání mísy
- Jednoduše ovladatelný digitální ovládací panel (kód: 222829) nebo mechanické ovládání (kód: 222836, 222843)
- Ochrana před spuštěním mixéru v případě zvednutého krytu nebo špatně umístěné mísy
- Ochrana proti přehřátí s možností resetu
- Možnost nastavení časovače do 60 min. (kód: 222829)



Video

S.S.
stainless steel

DÁVKA MOUKY DO

5 kg



222829



222836



222843



kód	222829	222836	222843
litry	7 L	10 L	20 L
náplň mouky/těsta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
rozměry	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
ovládací panel	digitální	manuální	manuální
rychlosti	128/252/545 ot./min	148/244/480 ot./min	197/317/462 ot./min
výkon/napětí	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	708,00	812,00	1100,00

Ceny bez DPH

HENDI

257



**MIXÉR TURBO TRX-22**

- Mixér Turbo určený k mixování a drčení potravin v nádobách s objemem do 800 litrů, tedy v kuchyních s vysokou výkonností a dokonce i v potravinářském průmyslu
- Dokonalý pro mixování potravin přímo ve vařících kotlech
- Rameno s délkou 600 mm mixuje stejně efektivně v každém druhu nádoby, kulatém nebo obdélném. Celé vyrobeno z nerezové oceli 18/10
- Snadné používání: může se pohybovat různými směry, nastavitelná výška, bezpečně na vozíku se 4 protiskluzovými gumovými kolečky, z toho 2 s brzdami
- Dokonalé vyvážení mixujícího ramene zabraňuje převrácení se nebo překlopení zařízení dozadu, dokonce i když rameno nebo kolečka základny nejsou zablokována
- Bezpečnostní páka umožňuje blokování ramene jednou rukou

Sammic

- Snadno přístupný, vodotěsný, odklopný řídicí panel
- Nastavení rychlosti na dvou úrovních: 750 a 1500 ot./min
- Řídicí panel s vestavěným časovačem: možnost ponechání pracujícího zařízení až po 60 minut bez nutnosti jeho kontroly
- Elektrické kabely schované v rámu vozíku, díky čemuž je pracovní oblast bez jakýchkoliv překážek omezujících volný pohyb mixujícího ramene
- Turbína, kryt, kotouč a nástavec jsou snadno demontovatelné, bez použití nářadí; lze je mýt v myčce
- Bezpečnostní mikrořepínač ovládající polohu zařízení: neumožňuje chod turbíny, když je rameno příliš vysoko nebo příliš nízko
- K použití s 3 volitelnými a snadno vyměnitelnými mixujícími sítami



Video



3030506

kód	3030506
model	TRX-22
rozměry stroje v průběhu práce	568x1643x(H)1219 mm
rozměry složeného stroje	568x963x(H)1651 mm
otáčky	750 - 1500 ot./min
délka ramena	600 mm
výkon/napětí	2200 W/400 V
hmotnost	96 kg
€	8390,00



3 volitelná, snadno
vyměnitelná mixovací síta
(síta se neotáčejí)



4032401



4032403



4032389

PŘÍSLUŠENSTVÍ

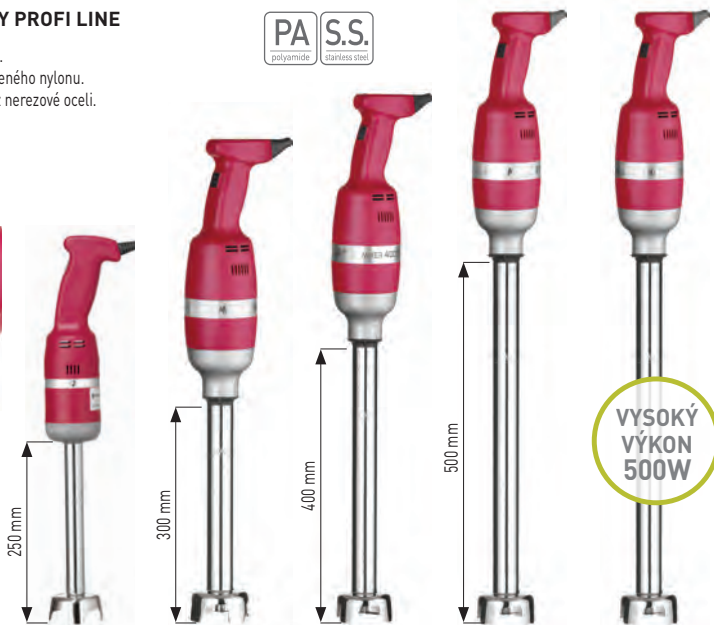
kód			€
4032401	Síto 21D do turbo mixéru TRX-22	Mixování vláknitých přísad	254,00
4032403	Síto 30D do turbo mixéru TRX-22	Univerzální	254,00
4032389	Síto 42D do turbo mixéru TRX-22	K jemnému mixování	254,00

TYČOVÉ MIXÉRY PROFI LINE

- Profesionální model.
- Tělo z odolného tvrdého nylonu.
- Ponorná tyč a ostří z nerezové oceli.
- Snadno čistitelné.



Vybaven digitálním displejem



kód	224328	224335	224397	224359	224052
	Tyčový mixér 250 - s fixní rychlostí	Tyčový mixér Profi Line 300 - s nastavitelnou rychlostí	Tyčový mixér Profi Line 400 - s nastavitelnou rychlostí	Tyčový mixér Profi Line 500 - s nastavitelnou rychlostí	Ruční mixér 500 se zvýšeným výkonem a variabilní rychlostí
kontrolní panel		Elektronický ovládací panel (9 rychlostí)	Elektronický ovládací panel (9 rychlostí)	Elektronický ovládací panel (9 rychlostí)	Elektronický ovládací panel (9 rychlostí)
maximální objem potravin (l)	20	50	80	100	120
rozměry (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
délka ponorné tyče (mm)	250	300	400	500	500
proměnná rychlost (ot./min.)	fixed 15 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000	variables 2 000 - 9 000
maximální rychlost (ot./min.)		13 000	15 000	15 000	15 000
výkon/napětí (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
hmotnost (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	242,00	384,00	449,00	464,00	551,00



NÁŠTAVEK K TYČOVÉMU MIXÉRU 300, 400 A 500

- Skládá se ze 2 metel.
- Jednoduché a bezpečné napojení k mixéru.
- Vhodné pro: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

kód	mm	€
224342	ø120x(H)330	163,00



934029

ZÁVĚŠ RUČNÍHO MIXÉRU

kód	mm	€
934029	365x130x(H)70	44,00





224380

TYČOVÝ MIXÉR PROFI LINE 400 - S NASTAVITELNOU RYCHLOSTÍ

- Profesionální model
- Tělo z odolného tvrděného nylonu
- Ponorná tyč a ostří z nerezové oceli
- Snadná čistitelné
- S metlou a možností uskladnit na zdi díky závěsné polici
- Elektronický ovládací panel
- 9 nastavitelných rychlostí od 2000 do 9000 otáček za minutu
- Maximální objem potravin: 80 litrů
- Délka ponorné tyče: 400 mm
- Hmotnost: 4,75 kg

kód	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	549,00

TYČOVÝ MIXÉR 250 - NASTAVITELNÁ RYCHLOST

- Profi provedení.
- Nylonové tělo vyztužené vlákny.
- Ponorná tyč a ostří z nerezové oceli.
- Včetně hnětací metly (290 mm).
- Snadná výměna příslušenství.
- Snadno se čistí.
- Ergonomická rukojeť.
- Délka ponorné tyče: 250 mm.
- Vhodný pro zpracování až 20 litrů.
- Regulátor rychlosti.
- Rychlost: 2500 - 15000 ot./min.
- Hmotnost 1,9 kg.

kód	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	337,00



224373

934012

ZÁVĚS RUČNÍHO MIXÉRU 250

kód	€
934012	30,00



Včetně
šlehací metly
a držáku na
stěnu



224014

RUČNÍ MIXÉR S PROMĚNNOU RYCHLOSTÍ 400 S ŠLEHAČKOU A ZÁVĚSEM

- Pro použití ve zmrzlínárnách, restauracích, hotelových kuchyních, kavárnách a cateringových společnostech.
- Ideální mimo jiné pro přípravu zmrzlinových směsí, zeleninových polévek, pyré, omáček, nádivek, majonézy, rajčatového protlaku, pesta, ale i šlehačky, krémů nebo omelet - v závislosti na použitém hrotu.
- Pouzdro z odolného polyamidu v modré barvě
- Pracovní ramena z nerezové oceli AISI 304
- Šlehací rameno o délce 350 mm s ponorem max. 200 mm
- Michací rameno o délce 400 mm s max. hladinou ponoru 290 mm
- Vhodné pro míchání objemů až 60 l
- Rychlost míchacího ramene: 2 500-11 000 otáček za minutu
- Rychlost ramene šlehače: 250-1500 otáček za minutu
- Součástí dodávky je pohon mixéru s proměnlivou rychlostí, mixovací rameno, šlehací rameno, závěs na stěnu.

kód	V	W	mm	€
224014	230	400	155x120x(H)790	431,00



design by
Robert Bronwasser

6 PŘIPRAVENÝCH PROGRAMŮ

Urychluje práci. Zvyšuje efektivnost.
6 programů zpracování
se správně vybranými otáčkami.
OPAKOVATELNÝ EFEKT
I PRO ZAČATEČNÍKY



ERGONOMICKÉ A LEHKÉ TĚLO

Rukojeť tvarovaná pro dlaň zaručuje
PEVNÝ a SILNÝ stisk.

Správný pracovní úhel zabezpečuje
POHODLNOU PRÁCI + PŘIROZENÉ
UMÍSTĚNÝ UKAZOVÁČEK NA VYPÍNAČI

NEZATEŽUJE

Tlumený provoz pohonu je příznivý
do OTEVŘENÝCH KUCHYŇÍ
Doporučovány ŠÉFKUCHAŘI



TYČOVÝ MIXÉR HENDI BLEND

- Navrženo s ohledem na šéfkuchaře Robertem Bronwasserem
- Plastové pouzdro ABS
- 200 mm dlouhé rameno z nerezové oceli
- Křížová čepel z nerezové oceli s titanovým povlakem
- Výkonný 250W motor, elektronický ovládací panel s LCD displejem - 6 možných rychlostí
- Maximální otáčky 13 500 ot/min
- Vhodné pro hrnce a pánve o objemu: 1 - 8 l

kód	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	70,50

PRO NÁDOBY
S OBJEMEM
OD 1 DO 8
LITRŮ

222157

OSTŘÍ POKRYTÉ TITANEM

3krát vyšší trvanlivost
i odolnost na otupení
TITANOVÁ ODOLNOST

HD KONSTRUKCE

Zvýšená odolnost
těla díky použití ABS
TERPOLYMERU
+ ODOLNOST PROTI
POŠKŘABÁNÍ

PŮSOBIVÝ ROZSAH OTÁČEK

od 6 600 do 13 500 ot./min
SNÍŽENÍ ČASU PŘÍPRAVY
POTRAVIN

VÍCE MOŽNOSTÍ

Rameno dlouhé 20 cm
umožňuje práci v nádobí
s větším obsahem





TYČOVÝ MIXÉR SE SPIRÁLOVOU ŠŇÚROU

- Pouzdro je vyrobeno z nerezové oceli 18/8 a ABS.
- Odnímatelná 225 mm dlouhá mixovací hřídel z nerezové oceli 18/8.
- Dvojitě ostří z nerezové oceli SUS 420J2.
- Ohebná spirálová šňůra se zatáhne, aby se zabránilo zamotání.
- Rychlost snadno ovládaná velkým voličem, LCD displej zobrazuje rychlost v 7 krocích.
- Rychlost: od cca 8500 ot/min do 16 500 ot/min. S funkcí turbo.
- Ochrana proti přehřátí.
- Vhodné pro objem až 3 l.

kód	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	70,00





RECHARGEABLE
BATTERY



TYČOVÝ MIXÉR BEZDRÁTOVÝ SMART PRESSURE

- Vyrobeno ze satinované nerezové oceli a ABS.
- Odnímatelné míchací rameno s nožem ve tvaru písmene S.
- Funkce inteligentního přitlaku: čím silněji stisknete tlačítko, tím více se zvýší rychlost nože - plynulé nastavení rychlosti zajišťuje lepší kontrolu nad procesem mixování.
- 5 rychlostních stupňů: od 11 000 ot/min (stupeň 1) do 16 000 ot/min (stupeň 5).
- Bezdrátový a dobíjecí - s vestavěnou baterií: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indikuje 4 úrovně nabití baterie (100-75-50-25 %).
- Provozní doba: až 30 minut při plném nabití.
- Ochrana: po 3 sekundách bez aktivity se čepel zablokuje.

kód	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	70,00



Indikátor stavu baterie

Inteligentní funkce tlaku
- intenzita rotace nože je regulována tlačítkem, plynulé ovládání rychlosti poskytuje lepší kontrolu nad procesem mixování

Bezdrátové, dobíjecí,
s vestavěnou baterií
2000 mAh

Bezpečnostní funkce:
po 3 sekundách nečinnosti
je čepel uzamčena





TYČOVÉ MIXÉRY KITCHEN LINE

- Kryt pohonné jednotky je vyroben z odolného černého polyamidu vyztuženého skelnými vlákny.
- Odnímatelná čepel z nerezové oceli AISI304.
- Součástí sady je malá sada pro demontáž čepel.
- Plynulá regulace otáček pomocí knoflíku: od 4000 do 16000 otáček za minutu.
- Ventilovaný motor.
- Bezpečnostní tlačítko zabraňuje náhodnému zapnutí spotřebiče.
- Tlačítko zámku umožňuje nepřetržitý provoz bez stisknutí tlačítka.

Kryt motoru
s větracími otvory
pro efektivní provoz



Další bezpečnostní
funkce pro bezpečný
provoz



Ergonomický knoflík
pro ovládání rychlosti

Bezpečné upevnění
míchacího ramene



Speciálně navržený
kryt nože zabraňující
rozstříkávání



ŠLEHAČÍ RAMENO PRO POHON RUČNÍCH MÍCHAČEK 350 A 300

- Rameno a čepel z nerezové oceli
- Vhodné pro: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Nástroje na výměnu ostří jsou součástí dodávky

kód	mm	€
222225	(L)250	90,50
222232	(L)300	104,00
222249	(L)400	107,00
222256	(L)500	129,00

ŠLEHAČÍ NÁSTAVEC S METLAMI PRO TYČOVÉ MIXÉRY

- Kompatibilní s tyčovými mixéry Kitchen Line s kódy 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Skládá se ze dvou šlehacích metel z nerezové oceli.
- Bezpečné a snadné připojení k pohonné jednotce.

kód	mm	€
222263	(L)250	113,00





kód	221198	221327	221334	221341
	Tyčový mixér 350 s variabilní rychlostí a mixovací hřídelí 250 mm	Tyčový mixér 350 s variabilní rychlostí a mixovací hřídelí 300 mm	Tyčový mixér 500 s variabilní rychlostí a mixovací hřídelí 400 mm	Tyčový mixér 500 s variabilní rychlostí a mixovací hřídelí 500 mm
maximální objem potravin (l)	20	30	80	120
rozměry (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
délka ponorné tyče (mm)	250	300	400	500
proměnná rychlost (ot./min.)	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000	od 4 000 do 16 000
výkon/napětí (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
€	210,00	219,00	240,00	263,00

RUČNÍ MIXÉR 160 S PROMĚNLIVOU RYCHLOSTÍ

- Verze pro profesionální použití ve zmrzlinárnách, restauracích, hotelových kuchyních, mimo jiné pro přípravu zmrzlinových směsí, zeleninových polévek, pyré, omáček, nádivek, majonézy, rajčatového protlaku, pesta atd.
- Pouzdro s ergonomickou rukojetí z odolného ABS
- Odvětrávaný motor
- Rameno a čepel z nerezové oceli: délka 160 mm, ø25 mm
- Rychlost: 4 000-20 000 otáček za minutu
- Čistá hmotnost s ramenem: cca 1,6 kg

kód	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	157,00

ŠLEHAČÍ RAMENO PRO RUČNÍ MIXÉR 160

- 2 hůlky z nerezové oceli
- Snadné a bezpečné připevnění k hnacímu bloku

kód	mm	€
222164	(L)185	104,00

222140



160 mm



222164



185 mm





PA
polyamide

18/10
stainless steel

SADA: TYČOVÝ MIXÉR 350 S REGULACÍ RYCHLOSTI + ŠLEHACÍ METLA + NÁSTĚNNÝ STOJAN

- Objem až 80 l.
- Sada obsahuje: mixovací hřídel o délce 400 mm, šlehací hřídel o délce 250 mm - vyrobenou z nerezové oceli AISI304 a nástěnný stojan.
- Různé hřídele lze zakoupit samostatně: 222232, 222225, 222256, 222263.

kód	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	279,00



222393



RUČNÍ MIXÉRY SAMMIC

 **sammic**

- Vysoká kvalita provedení zaručující dlouhou životnost zařízení
- Snadná obsluha
- Držadlo z protiskluzových materiálů zajišťující pohodlné držení zařízení
- Dokonalé pro nepřerušovaný chod, bez přehřívání se korpusu
- Světelný ukazatel připojení k síti zaručující bezpečí uživatele
 - kontrolka se rozsvítí okamžitě po připojení mixéru ke zdroji napájení

- Tvar rukojeti byl navržen tak, aby se zabránilo přetáčení mixéru po pracovní ploše, když je odložen a nepracuje
- „Click-on-arm“: výměna ramen s rychlou a bezpečnou montáží
- Úroveň hluku: <80 dB
- Mixující a šlehačí ramena lze mýt v myčce
- Přídavná mixující a šlehačí ramena k zakoupení samostatně



Navrženo pro dlouhou životnost

- zvýšená účinnost: zajišťuje dlouhodobý provoz bez přehřátí krytu
- vybaven silným motorem, který prošel nejnáročnějšími uživatelskými testy
- promyšlená geometrie krytu navržená tak, aby se zabránilo samovolnému pohybu po pracovní desce a pádu na zem
- snadné čištění: rameno lze umýt pod tekoucí vodou nebo v myčce

Click-on-arm: odnímatelná tyč mixéru s rychlým a bezpečným zámekem

All-in-one - univerzální zařízení pro profesionály

- profesionální nůž Y-blade se třemi ostřími
- vyrobeno z kalené oceli - efektivní a spolehlivý
- vario-speed: nastavitelná rychlost - zaručuje ideální výsledky práce
- ideální pro nepřetržitý provoz

Maximální pohodlí uživatele

- kompaktní design: pohodlný a snadno ovladatelný
- vnější kryt vyrobený ze dvou materiálů zajišťující ergonomické uchopení. Protiskluzová rukojeť s optimálním sklonem, pro minimalizaci únavy
- intuitivní ovládání: velmi snadné používání. Světelný indikátor pro připojení zařízení k síti navíc zaručuje bezpečnost obsluhy - kontrolka se rozsvítí, jakmile je mixér připojen do elektriny

pro nádoby s objemem
od 1 do 250 litrů

rotation speed
od 1500 do 15000 ot./min

Vyrobený pro práci
s nádobami
o objemu od 10
do 250 litrů

Zabezpečení proti
vystříkávání





PŘÍSLUŠENSTVÍ

kód	určený pro	dodatečné rameno	délka (mm)	max. ponor (mm)	pro nádoby s max. objemem (l)	na šlehání vajec	rychlost (ot./min)	€
3030613	3030618	mixovací	192	155				94,50
3030624	3030618	mixovací	223	185	10			101,00
3030638	3030625	mixovací	250	200				125,00
3030641	3030625	šlehací	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	238,00
3030653	3030672	mixovací	306	260	30			154,00
3030655	3030672	mixovací	366	320	45			160,00
3030657	3030672	mixovací	420	375	60			181,00
3030670	3030672	šlehací	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	225,00
3030685	3030684	mixovací	419	370	80			189,00
3030856	3030717	mixovací	540	490	200			355,00



kód	3030618	3030625	3030634	3030672
	mixér ruční s mixovacím ramenem XM-12	mixér ruční s mixovacím ramenem XM-21	ruční mixér s mixovacím ramenem a výměnným ramenem šlehacím MB-21	mixér ruční s mixovacím ramenem XM-31
výbava	pohon, mixovací koncovka	pohon, mixovací koncovka	drive mixovací nozle šlehací nozle	pohon, mixovací koncovka
určený pro nádoby s max. objemem (l)	10 l	12 l	12 l nebo do 30 vajec	30 l
celková délka zařízení (mm)	448	514	514	614
délka mixovacího ramene (mm)	223 (ponoření max. do cca. 185 mm)	250 (ponoření max. do cca. 200 mm)	250 (ponoření max. do cca. 200 mm)	306 (ponoření max. do cca. 260 mm)
druh a počet otáček – pouze pro mixovací koncovky (ot./min)	proměnlivé od 1 500 do 15 000	proměnlivé od 1 500 do 15 000	proměnlivé od 1 500 do 15 000	stálé 12 000
průměr krytý nože (mm)	65	82	82	87
výkon/napětí (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
hmotnost (kg)	1,4	2,3		3,34
hluknost (dB)	<80	<80	<80	<80
€	254,00	308,00	532,00	449,00

SVORKA NA MÍSY

- Vyrobeno z plastu.
- Lze použít na upínacím posuvném rámu.
- Vhodné pro míchací rameno o průměru nejméně 40 mm.
- Lze mýt v myčce na nádobí.

kód	mm	€
3030314	162x123x(H)85	62,00



3030314

NEW

sammic



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
ruční mixér s míchacím ramenem a výměnným ramenem šlehačím MB-31	mixér ruční s mixovací ramenem XM-51	ruční mixér s míchacím ramenem a výměnným ramenem šlehačím MB-51	mixér ruční s mixovacím ramenem XM-71	mixér ruční s mixovacím ramenem XM-72
drive mixovací nozle šlehačí nozle	pohon, mixovací koncovka	drive mixovací nozle šlehačí nozle	pohon, mixovací koncovka	pohon, mixovací koncovka
30 l nebo do 50 vajec	80 l	80 l nebo do 60 vajec	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (ponoření max. do cca. 260 mm)	420 (ponoření max. do cca. 370 mm)	420 (ponoření max. do cca. 370 mm)	540 (ponoření max. do cca. 490 mm)	630 (ponoření max. do cca. 580 mm)
proměnlivé od 1 500 do 12 000	stálé 12 000	proměnlivé od 1 500 do 12 000	stálé 12 000	stálé 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
689,00	534,00	820,00	773,00	820,00

Ceny jsou uvedeny bez DPH

JUDr. Milan
Baláš
InterBA

269

