

CHEF 40 | Krémkeverő, habverő és dagasztógép

**SKU:** 20461

### **ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Weight</b>	210 kg
<b>Dimensions</b>	940 × 650 × 1600 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">SIGMA</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">650</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">940</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">860</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">700</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">910</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">1355</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">210</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">220</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1500</a>
<b>Térfogat (l)</b>	<a href="#">40</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">200</a>



## PRODUCT DESCRIPTION

SIGMA CHEF 40 krémkeverő, habverő és dagasztógép, 40 literes kivitelben kis mérete ellenére erőteljes és stabil. A készülék egyfázisú motorral üzemel. Az elektronikus inverter vezérlés felhasználóbarát, könnyen használható gombokkal 6 sebességfokozat érhető el. A készülék rozsdamentes acél lábakon áll a padlón. További jellemzők: rozsdamentes üst és eszközök, levehető rozsdamentes acél biztonsági rács, nagy nyomaték alacsony fokozaton. Alapfelszereltség: 1 db keverő, 1 db habverő és 1 db dagasztó kar. A 400x370 mm méretű tál mozgatása motorizált. A Chef 40 krémkeverő használata főként a szálloda szektorban ajánlott.

## ADDITIONAL INFORMATION

<b>Weight</b>	210 kg
<b>Dimensions</b>	940 × 650 × 1600 mm
<b>Brand</b>	<a href="#">SIGMA</a>
<b>Csomagolási méret (Szé)</b>	<a href="#">650</a>
<b>Csomagolási méret (Mé)</b>	<a href="#">940</a>
<b>Csomagolási méret (Ma)</b>	<a href="#">860</a>
<b>Külső méret (Szé)</b>	<a href="#">700</a>
<b>Külső méret (Mé)</b>	<a href="#">910</a>
<b>Külső méret (Ma)</b>	<a href="#">1355</a>
<b>Bruttó súly (kg)</b>	<a href="#">210</a>
<b>Tápfeszültség (V/Hz)</b>	<a href="#">220</a>
<b>Teljesítmény (W)</b>	<a href="#">1500</a>
<b>Térfogat (l)</b>	<a href="#">40</a>
<b>Nettó súly (kg)</b>	<a href="#">200</a>



