

Блендер-гомогенизатор ручной Hamilton Beach HMI200

Ручной блендер-гомогенизатор ручной **Hamilton Beach HMI200** предназначен для измельчения, нарезки, перемешивания продуктов и приготовления овощного пюре, суфле и соусов, а также взбивания жидкого теста, сливок и кремов в кафе, барах, на предприятиях фаст-фуда и в домашних условиях. С помощью этой модели коктейль "Дайкири" (0,5 л) можно приготовить за 20 секунд. Ручка выполнена из небьющегося пластика ABS, вал - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Нож состоит из 4 лезвий с 5 режущими кромками для быстрого измельчения
- Защита ножа предотвращает разбрызгивание продукта и препятствует засорению ножа
- Крючок на ручке для удобного хранения
- Съёмную насадку можно стерилизовать в автоклаве

Цена: 16310 руб.



Характеристики	
Высота	445 мм
Ширина	76 мм
Глубина	76 мм
Мощность	0.175 кВт
Напряжение	220 В
Комплектация	нож
Длина насадки	228.6 мм
Вес (без упаковки)	1.9 кг
Количество скоростей	2

Характеристики

Страна-производитель	США
----------------------	-----

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23