



design by
Robert Bronwasser



6 velocidades pre-establecidas

Acelere. Aumente
su productividad.

NO ES NECESARIO SER
UN PROFESIONAL PARA
CONSEGUIR RESULTADOS
REPRODUCIBLES

Cuerpo ergonómico y ligero

Empuñadura diseñada para un agarre
FIRME y FUERTE.

El ángulo de maniobrabilidad adecuado.
UN MANEJO CÓMODO + POSICIÓN NATURAL
DEL DEDO ÍNDICE EN EL INTERRUPTOR

Silenciosa

Funcionamiento silencioso
para COCINAS ABIERTAS.
Popular entre los CHEFS.



BATIDORA DE BRAZO HENDI BLEND

- Diseñada por Robert Bronwasser teniendo en mente a los maestros cocineros.
- Cuerpo de plástico ABS y eje de acero inoxidable.
- Cuchilla en forma de cruz de acero inoxidable con revestimiento de titanio.
- Motor potente de 250W, 6 velocidades con pantalla LCD.
- Velocidad máxima 13500 RPM.
- Adecuada para procesar de 1 a 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	128,05

PARA
CONTENEDORES
Y SARTENES CON
UNA CAPACIDAD
DE 1 A 8 LITROS



Diseño HD

Mayor protección contra
la rotura del cuerpo
y los arañazos gracias
al ABS TERPOLYMER.

Impresionante gama de velocidades

de 6.600 a 13.500 rpm.
REDUCCIÓN DEL TIEMPO
DE ELABORACIÓN

222157

Cuchillas recubiertas con titanio
3 veces más duraderas y resistentes
al embotamiento.
DURABILIDAD TITÁNICA

Más posibilidades

El brazo batidor mide
20 cm, lo que le permite
trabajar con recipientes
más grandes.



Precios sin IVA



Hosteleria10.com