



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.

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

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



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