

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

**Robusti, richiedono poca manutenzione, e sono fatti per durare nel tempo:** gli accessori HENDI Blackbolt sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e POM di alta qualità e, pertanto, sono resistenti alla lavastoviglie, agli acidi e agli alimenti.



**GANCIO PER IMPASTI PESANTI**  
Ideale per impastare una pasta soda, uniforme e liscia per pizza, pasta o pane.

**AISI 304**



**FRUSTA PER MONTARE**  
Per mescolare, omogeneizzare o montare ingredienti (semi)liquidi (ad es. per albumi montati, meringa, creme).

**AISI 304**



**MIXER 1**  
Sbattitore piatto con bordo in plastica, perfetto per masse sode di cheesecake, creme e pan di Spagna.

**POM**  
POM plastic



**MIXER 2**  
Sbattitore piatto per impasti uniformi e senza grumi e per mescolare delicatamente gli ingredienti (ad es. per pasta frolla).

**AISI 304**



**CIOTOLA, 7 LITRI**  
Perfettamente profilata, leggera, molto capiente, con pratica impugnatura e coperchio apribile incluso.

**AISI 304**



Codice articolo

Voltaggio (V)

Wattaggio (W)

Dimensioni (mm)

Capacità (l)

221570

230

1500

460x310x(H)379

7

 **HENDI**  
Tools for Chefs

# BLACKBOLT

UN NUOVO SUPER POTER PER LA CUCINA.



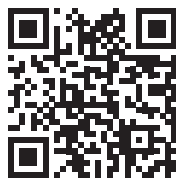
**NUOVO**  
**1500 W**



## HENDI BLACKBOLT IMPASTATRICE PLANETARIA

Un'impastatrice planetaria multitasking di alta qualità per utenti professionali, che garantisce piena flessibilità ed efficienza per un'ampia gamma di attività e processi culinari diversi.

DI PIÙ:



PROGRAMMI:

**Impasti di pasta** cresciuta



**Pan di Spagna**



**Panna da montare**



**Sbattere gli albumi** di neve



I livelli di velocità possono essere regolati indipendentemente dal programma selezionato.

## CARATTERISTICHE E PECULARITÀ

**Testato ed approvato dagli Chef:** Progettato per il funzionamento continuo, ad esempio un'ora di pieno carico di lavoro senza surriscaldamento. Motore a corrente continua silenzioso e di lunga durata (1500, 2 CV). Barre in metallo e sistema di raffreddamento brevettato. Design moderno e materiali di alta qualità.

**MODULO NASTRO A V**  
Pronto per un uso intensivo quotidiano.



**INGRANAGGI**  
Estremamente solidi e realizzati in acciaio inox. Garantiscono una rotazione planetaria uniforme e una transizione fluida al livello di potenziale desiderato.



**STRUTTURA**  
Solida ed elegante, realizzata in alluminio ad alta resistenza.

**AVVIO DOLCE**  
11 livelli di velocità, regolabili agevolmente con una manopola e adattati al programma selezionato.

**CIOTOLA, 7 LITRI**  
Realizzata in acciaio inox AISI 304 resistente agli acidi e dotato di un pratico manico rivestito antiscivolo.

Si adatta ad esempio a 0,2-1,5 kg di farina, 2-20 albumi d'uovo, 150-1.500 ml di panna dolce o 0,1-2,0 l di crema fresca.

**CONTROL PANEL**  
• facilmente leggibile  
• timer per il conto alla rovescia

**4 programmi:**  
• lento (1-6)  
• standard (1-8)  
• delicato (1-9)  
• veloce (1-11)



**COPERCHIO CON DISPENSER**  
Comodo per aggiungere ingredienti mentre in uso, senza preoccuparsi di sporcare il piano di lavoro.