







Miksery


Planetary Mixer N 50.....	2
Legacy Mixer HL 120	3
Legacy Mixer HL 200.....	4
Legacy Mixer HL 300.....	5
Legacy Mixer HL 400	6
Legacy Mixer HL 600, HL 662-10STD	7
Legacy Mixer HL 800	8
Legacy Mixer HL 1400	9
EU Mixer A 200.....	10
EU Mixer HSM 10.....	11
EU Mixer HSM 20.....	11
EU Mixer HSM 30.....	12
EU Mixer HSM 40.....	12
EU Mixer H 600	13
EU Mixer H 800	14
Przystawki do mikserow.....	15
Air whip G5R	16


MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>N 50</p> 	<p>Model Stołowy 3 prędkości 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 5 litrów 1 hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Zasilanie 230/50/1, 0.12 kW</p> <p>CE Wersja z zabezpieczaniem miski</p>	<p>N-50-619</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>Misa ze stali nierdzewnej 5 litrów CE Hak – aluminium Mieszadło – aluminium Mieszadło – stal nierdzewna Różga ze stali nierdzewnej</p>	<p>295576 315966 295578 295579 295580</p>	


MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 120</p>  <p>CE</p>	<p>Model Stołowy Wysokość 740 mm Wytrzymały 0,5 KM silnik 3 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Automatyczny przypomniacz czasowy Duża przestrzeń wokół panelu kontrolnego Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży #12 Przystawki Otwarta podstawa Wykończenie metaliczną hybrydową farbą proszkową 1 miska ze stali nierdzewnej 1 mieszadło aluminiowe 1 różga ze stali nierdzewnej</p> <p>Wersja z CE posiada osłonę dzieży ze stali nierdzewnej 200-240/50/60/1 400/50/3</p> <p>Model Podłogowy o wysokości 1127mm Wyposażenie jak wyżej</p> <p>Wersja CE 200-240/50/60/1</p>	<p>HL120-40STD HL120-41STD</p> <p>HL120-50STD</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>12 l miska ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>874864 873343 874828 873360</p>	


MODEL	OPIS	KOD TOWARU	CENA PLN
<p>HL 200</p>  <p>CE</p> <p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>Model Stołowy Wytrzymały 0,75 KM silnik 3 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży #12 Przystawki Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Gumowe podkładki pod stopy</p> <p>20L dzieża ze stali nierdzewnej „B” mieszadło aluminiowe „D” różga ze stali nierdzewnej Wersja z CE 200-240/50/60/1 400/50/3</p> <p>Model Podłogowy o wysokości 1124mm Wyposażenie jak wyżej</p> <p>Wersja CE 200-240/50/60/1 400/50/3</p>	<p>HL200-40STD HL200-41STD</p> <p>HL200-50STD HL200-51STD</p>	
	<p>20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>12 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>Table HL 2012 ze stali nierdzewnej, posiada nawiercenia, 4 kółka, 4 kołki na mieszadła oraz śruby do montażu miksera dł. x szer...: 686 x 813 mm</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>874834 874791 874790 874792</p> <p>874864 873343 874828 873360</p> <p>ML-134299</p>	



MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 300</p>  	<p>Model Podłogowy Wytrzymały 0,75 KM silnik 3 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Automatyczny przypomniacz czasowy Duża przestrzeń wokół panelu kontrolnego Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży #12 Przystawki Otwarta podstawa Wykończenie metaliczną hybrydową farbą proszkową Gumowe podkładki pod stopy</p> <p>30L dzieża ze stali nierdzewnej „B” mieszadło aluminiowe „D” różga ze stali nierdzewnej</p> <p>230/50/1 Wersja CE</p> <p>400/50/3 Wersja CE</p>	<p>HL300-50STD</p> <p>HL300-60STD</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>30 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>916616 916618-00001 916372 916421</p> <p>916617 916827 916582 916598</p>	





MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 400</p>  <p>CE</p>	<p>Model Podłogowy Wytrzymały 1,5 KM silnik 3 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 20-minutowy SmartTimer™ Automatyczny przypomniacz czasowy Duża przestrzeń wokół panelu kontrolnego Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Opatentowany system łagodnego rozpoczęcia mieszania Jeden punkt instalacji dzieży #12 Przystawki Otwarta podstawa Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Wykończenie metaliczną hybrydową farbą proszkową Gumowe podkładki pod stopy</p> <p>40L dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy</p> <p>Wersja z CE 230/50/1</p> <p>Wersja z CE 400/50/3</p>	<p>HL400-50STD</p> <p>HL400-60STD</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <hr/> <p>20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <hr/> <p>40 litrowy wózek dzieży</p> <hr/> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>916615 916618-00002 916372 916421</p> <hr/> <p>916617 916827 916582 916598</p> <hr/> <p>916883</p>	





MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 600</p>  <p>CE</p>	<p>Model Podłogowy 4 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży Mechanizm unoszący dzieże #12 Przystawki Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Gumowe podkładki pod stopy 60L dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej 2kW</p> <p>Wersja z CE 400/50/3 230/50/1</p>	<p>HL600-70STD HL600-80STD</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>60 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "E" hak ciasta pizzowego (Pizza Hut)</p>	<p>875603 874172 874190 874285 874284</p>	
	<p>40 i 60 litrowy wózek dzieży</p>	<p>874203</p>	
	<p>40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p>	<p>875604 874248 874249 874292</p>	
	<p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>		
<p>HL 662</p>	<p>Przeznaczony tylko dla ciasta pizzowego 4 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży Mechanizm unoszący dzieże Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Gumowe podkładki pod stopy 60L dzieża ze stali nierdzewnej "E" hak ciasta pizzowego (Pizza Hut) 2kW</p> <p>Wersja z CE 400/50/3</p>	<p>HL662-70STD</p>	



MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 800</p>  <p>CE</p>	<p>Model Podłogowy</p> <p>4 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Ergonomiczny przechyl dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży Mechanizm unoszący dzieże Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Gumowe podkładki pod stopy</p> <p>80L dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "ED" hak aluminiowy Wózek dzieży 2,3kW</p> <p>400/50/3</p>	<p>HL800-70STD</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>80 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "C" hak różgowy (Do stosowania do ciężkiego ubijania. Idealny do: ziemniaków, ciasta, majonezu i lekkich lodów. Zalecane jest stosowanie szybkości 1 i 2)</p> <p>80 litrowy wózek dzieży</p> <p>60 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy Adapter dzieży 60/40L (zalecany do stosowania w zamian 80L dzieży)</p> <p>40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy Adapter dzieży 60/40L (zalecany do stosowania w zamian 80L dzieży)</p>	<p>875846 874654 875866 874647 875946</p> <p>873307</p> <p>916174 916257 916265 916260 916493</p> <p>916175 916313 916319 916316 916493</p>	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>HL 1400</p>  <p>CE</p>	<p>Model Podłogowy</p> <p>4 Stałe prędkości plus regulator prędkości pośrednich Przekładnia 15-minutowy SmartTimer™ Ergonomiczny przechył dzieży Kontrola Shift-on-the-Fly™ - kontrola i regulacja prędkości podczas pracy miksera Jeden punkt instalacji dzieży Mechanizm unoszący dzieże Osłona dzieży ze stali nierdzewnej Gumowe podkładki pod stopy</p> <p>140L dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "ED" hak aluminiowy Wózek dzieży</p> <p>3.7 kW Wersja z CE 400/50/3</p>	HL1400-70STD	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>140 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "I" różga, druty ze stali nierdzewnej, wzmocniona "C" hak różgowy (Do stosowania do ciężkiego ubijania. Idealny do: ziemniaków, ciasta, majonezu i lekkich lodów. Zalecane jest stosowanie szybkości 1 i 2)</p>	<p>875845 874409 875863 875847 875929 875938</p>	
	<p>140 litrowy wózek dzieży</p>	873308	
	<p>80 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "C" hak różgowy 80 litrowy wózek dzieży</p>	<p>875846 874654 875866 874647 875946 873307</p>	
	<p>60 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy Adapter dzieży 60/40L (zalecany do stosowania w zamian 140L dzieży)</p>	<p>916174 916257 916265 916260 916493</p>	
	<p>40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy Adapter dzieży 60/40L (zalecany do stosowania w zamian 140L dzieży)</p>	<p>916175 916313 916319 916316 916493</p>	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>A 200</p>  <p>(cena urządzenia bez stołu)</p> 	<p>Model Stołowy o wysokości 770 mm 3 prędkościowa przekładnia #12 Przystawki 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 20 litrów 1 hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Timer Wersja z zabezpieczeniem miski – CE Ręczne unoszenie dzieży Zasilanie 400/50/3 230/50/1 0,37 kW</p> <p>Model Podłogowy o wysokości 1.128 mm wyposażenie jak wyżej Wersja z zabezpieczeniem miski – CE Ręczne unoszenie dzieży Zasilanie 400/50/3 230/50/1 0,37 kW</p>	<p>A200-B3HE A200-B1HE</p> <p>A200-F3HE A200-F1HE</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "B" mieszadło ze stali nierdzewnej "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>10 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "E" hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe "B" mieszadło ze stali nierdzewnej "D" różga, druty ze stali nierdzewnej</p> <p>Stół ze stali nierdzewnej z okrągłymi nogami, dł. x szer. x wys.: 610 x 505 x 550 mm</p> <p>Stół ze stali nierdzewnej z okrągłymi nogami, dł. x szer. x wys.: 610 x 505 x 670 mm 2 stałe kółka, Ø 75 mm</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>62104 40293 23126 275559 23511-M</p> <p>738450 371103-1 136915 136915-1 140249</p> <p>143267</p> <p>143268</p>	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
HSM 10 	Model Stołowy o wysokości 575 mm 6 prędkości 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 10 litrów 1 spiralny hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Osłona przeciw chlapaniu Ręczne unoszenie dzieży Wersja z zabezpieczeniem miski – CE 230 / 50 / 1, 0.30 kW 	HSM10-B1S	
Wyposażenie dodatkowe	10 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "ED" hak aluminiowy	144050 144053 144586 144556	
HSM 20 	Model Stołowy o wysokości 805 mm 3 prędkościowa przekładnia 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 20 litrów 1 spiralny hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Osłona dzieży Ręczne unoszenie dzieży Timer Wersja z zabezpieczeniem miski – CE 400 / 50 / 3 0.37 kW 230 / 50 / 1 0.37 kW 	HSM20-B3E HSM20-B1E	
Wyposażenie dodatkowe	20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "I" mieszadło ze wzmocnionej stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "ED" spiralny hak aluminiowy 10 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "D" różga, druty ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe "E" hak aluminiowy	62104 23511-M 52915 23126 40293 738450 140249 136915 371103-1	
	Stół ze stali nierdzewnej z okrągłymi nogami, dł. x szer. x wys.: 610 x 505 x 550 mm	143267	
	Stół ze stali nierdzewnej z okrągłymi nogami, dł. x szer. x wys.: 610 x 505 x 670 mm 2 stałe kółka, Ø 75 mm	143268	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
HSM 30 	Model Podłogowy o wysokości 1.340 mm 3 prędkościowa przekładnia 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 30 litrów 1 spiralny hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Timer Oświetlenie dzieży Osłona dzieży Ręczne unoszenie dzieży Wersja z zabezpieczeniem miski – CE		
	Wersja bez przystawek do mielenia mięsa i szatkowania warzyw #12 Zasilanie 400/50/3 1.1 kW 230/50/1 1.1 kW	HSM30-F3E HSM30-F1E	
	Wersja z przystawkami do mielenia mięsa i szatkowania warzyw #12 Zasilanie 400/50/3 1.1 kW 230/50/1 1.1 kW	HSM30-F3HE HSM30-F1HE	
	Wyposażenie dodatkowe	30 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" spiralny hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe Różga – stal nierdzewna	104414 141721 9440-E 9443-E
HSM 40 	Model Podłogowy o wysokości 1.340 mm 3 prędkościowa przekładnia 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 40 litrów 1 spiralny hak do mieszania ciasta - aluminium 1 mieszadło - aluminium 1 różga, druty ze stali nierdzewnej Timer Oświetlenie dzieży Osłona dzieży Ręczne unoszenie dzieży Wersja z zabezpieczeniem miski – CE		
	Wersja bez przystawek do mielenia mięsa i szatkowania warzyw #12 Zasilanie 400/50/3 1.1 kW 230/50/1 1.1 kW	HSM40-F3E HSM40-F1E	
	Wersja z przystawkami do mielenia mięsa i szatkowania warzyw #12 Zasilanie 400/50/3 1.1 kW 230/50/1 1.1 kW	HSM40-F3HE HSM40-F1HE	
	Wyposażenie dodatkowe	40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" spiralny hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe „D” różga – druty ze stali nierdzewnej	57135 140688 53572 53577
Wyposażenie dodatkowe HSM 30 / HSM 40	20 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "ED" spiralny hak aluminiowy "B" mieszadło aluminiowe „D” różga – druty ze stali nierdzewnej	738662 140688 10469-E 10470-E	
	Adapter dzieży	142318	
	Wózek dzieży z 3 obrotowymi kołami Ø 64 mm	142317	
	możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw		

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>H 600</p> 	<p>Model Podłogowy o wysokości 1.420 mm 4 prędkościowa przekładnia 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 60 litrów 1 mieszadło „B” 1 różga „D” 1 hak „ED” Timer #12 Przystawki Zasilanie 400/50/3 1.5 kW</p> <p>Ręczne unoszenie dzieży Wersja z zabezpieczaniem miski – CE</p> <p>Wersja bez przystawek do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p> <p>Zasilanie 230/50/1 1,5 kW</p> <p>Wersja z przystawkami do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p> 	<p>H600-F3MHE</p> <p>H600-F3ME</p> <p>H600-F1MHE</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>60 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe „D” różga – druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "E" hak ciasta pizzowego (Pizza Hut)</p> <p>Wózek dzieży</p> <p>30 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło, aluminium „D” różga – druty ze stali nierdzewnej "E" hak do ciasta, aluminium</p> <p>Adapter dzieży 30 litrów</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>66462 141429-1 24900-2 141430 295175</p> <p>737420</p> <p>295648 275809 439740 275458</p> <p>62087-1</p>	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
<p>H 800</p> 	<p>Model Podłogowy o wysokości 1.420 mm 4 prędkościowa przekładnia 1 dzieża ze stali nierdzewnej o poj. 80 litrów 1 mieszadło „B”, aluminium 1 różga „D”, aluminium 1 hak „ED”, aluminium Timer #12 Przystawki Zasilanie 400/50/3 1,5 kW</p> <p>Wersja – CE z zabezpieczeniem miski z ręcznym unoszeniem dzieży</p> <p>Wersja z przystawkami do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p> 	<p>H800-F3MHE</p> <p>H800-F3ME</p>	
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>80 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło aluminiowe „D” różga – druty ze stali nierdzewnej "ED" hak aluminiowy "C" hak różgowy</p> <p>40 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej "B" mieszadło, aluminium „D” różga – druty ze stali nierdzewnej Adapter dzieży 40 i 80 litrów</p> <p>Adapter dzieży 60 i 80 litrów 60 litrowa dzieża ze stali nierdzewnej „D” różga – druty ze stali nierdzewnej "B" mieszadło, aluminium "ED" hak aluminiowy</p> <p>Wózek dzieży z 3 obrotowymi kołami</p> <p>możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa i szatkowania warzyw</p>	<p>59780 52312 52912 141431 53339</p> <p>275686 275447 295157 24653-1</p> <p>61033-1 66462 24900-2 141429-1 141430</p> <p>315013</p>	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU	
Przystawki do wszystkich mikserow #12	9" Szatkownica do warzyw z kompletem regulowanych tarcz od 0 - 10 mm Głowica dociskająca tarczę Tarcza do szatkowania 2 mm, stal nierdzewna Tarcza do szatkowania 3,8 mm Tarcza do ścierania Specjalna regulowana tarcza szatkująca	VS9-12 ML-16225-Z 36545 36394 77049 315093	
	Przystawka rozdrabniająca do mięsa z: 1 nóż 1 sitko o średnicy 3 mm	295746	
	Nóż	290339	
	Sitko o średnicy 4,5 mm	173814-3	
	Sitko o średnicy 8 mm	173814-4	

MODEL	OPIS	KOD TOWARU													
<p>G5R</p>  <p>Model G-5 R</p>  	<p>Ubijaczka do śmietany G5R</p> <ul style="list-style-type: none"> - z 5 litrów śmietany produkuje 17,5 litra bitej śmietany krem wystarcza na 8 ciast po 650g śmietany na każdy - 5 litrów śmietany w jednym procesie pracy - produkuje bitą śmietaną o wysokiej jakości oraz niskiej kaloryczności - zaawansowana technologia, wysoką jakość konstrukcji i niski hałas podczas pracy <p>Pojemność: 5 litrów świeżej śmietany Timer 1 - 6 minut Dzieża ze stali nierdzewnej Jeden zestaw dysków powietrznych Mieszadło Zasilanie 230 / 50 / 1</p> <p>Dane techniczne:</p> <table border="1" data-bbox="576 815 1024 1086"> <tr> <td>Wymiary w mm (sz. X gł. x wys.)</td> <td>410 x 410 x 530</td> </tr> <tr> <td>Pobór mocy</td> <td>0,1 kW</td> </tr> <tr> <td>Zasilanie dołączany jest 3m kabel i wtyczka</td> <td>220-240 V / 50-60 / 1</td> </tr> <tr> <td>Zabezpieczenie</td> <td>10 A</td> </tr> <tr> <td>Dzieża</td> <td>Ø 405 mm</td> </tr> <tr> <td>Waga netto</td> <td>16,5 kg</td> </tr> </table>	Wymiary w mm (sz. X gł. x wys.)	410 x 410 x 530	Pobór mocy	0,1 kW	Zasilanie dołączany jest 3m kabel i wtyczka	220-240 V / 50-60 / 1	Zabezpieczenie	10 A	Dzieża	Ø 405 mm	Waga netto	16,5 kg	<p>G5R-FC</p>	
Wymiary w mm (sz. X gł. x wys.)	410 x 410 x 530														
Pobór mocy	0,1 kW														
Zasilanie dołączany jest 3m kabel i wtyczka	220-240 V / 50-60 / 1														
Zabezpieczenie	10 A														
Dzieża	Ø 405 mm														
Waga netto	16,5 kg														
<p>Wyposażenie dodatkowe</p>	<p>Zestaw dysków powietrznych</p> <p>Dodatkowa dzieża z zestawem dysków powietrznych i mieszadłem</p> <p>Podstawa bez dzieży, dysków powietrznych i mieszadła</p>	<p>302477</p> <p>303053</p> <p>303041-1</p>													