

Miesiarka do farszu i mięsa | 14 l | 0,18 kW | 230V | ME 10 M Banco



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ME10MBanco

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 539,54 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu
- Pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Idealnie sprawdzi się w sklepach mięsnych, kuchniach, barach, restauracjach oraz małych zakładach przemysłu wędliniarskiego
- Urządzenie w znacznym stopniu skróci czas pracy i pozwoli na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- Praktyczna maszynka o kompaktowych wymiarach, wersja na blat
- Dzieża o pojemności 14 litrów, z pojemnością użytkową wsadu mięsa maksymalnie 10 kg
- Łatwo wyjmowany wał mieszający z **4 łopatkami** wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyposażona w **reduktory z hartowanymi i szlifowanymi zębami walcowymi**, które pracują w kąpieli olejowej
- Miesiarka posiada system ochrony przekładni z **podwójnym uszczelnieniem**
- Pokrywa wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie **dodatkowych**

składników podczas mieszania

- Otwór wylotowy dla gotowego produktu znajduje się z przodu urządzenia, przekłada się to na znaczne ułatwienie pracy
- **Wydajne asynchroniczne silniki** z wodoszczelnością stopnia IP X5
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 255x438x406
- Wymiary dzieży [mm]: 200x250
- Pojemność (L):14
- Pojemność (kg):10
- Moc elektryczna (kW): 0,18
- Zasilanie [V]: 230
- Waga (kg):18

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

