

Miesiarka ręczna do farszu i mięsa | 28 l | ME 20 MAN



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ME20MAN

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 887,65 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna włoska ręczna 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
 - Miesiarka ME 20 MAN **nie wymaga podłączenia do prądu**, z obsługą i napędem ręcznym za pomocą korbki
 - Dwieża o dużej pojemności **28 litrów**, z **pojemnością użytkową wsadu mięsa maksymalnie 20 kg**
 - Miesiarka posiada **system ochrony przekładni** z podwójną uszczelką wargową
 - Reduktor prędkości z hartowanymi i szlifowanymi kołami zębatymi
 - Łatwo wyjmowany wał mieszający z 4 łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
 - **Dostępne dwie prędkości mieszania**
-

- 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]: 527x340x403
- Wymiary dzieży [mm]: 270x300
- Pojemność [l]: 28
- Pojemność [kg]: 20
- Waga [kg]: 13

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

