

Miesiarka do farszu i mięsa | 28 l | 0,37 kW | 230V | ME 20 M Banco



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ME20MBanco

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**8 045,68 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 28 litrów, z pojemnością użytkową wsadu mięsa maksymalnie 20 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]: 337x515x465
- Wymiary dzieży [mm]: 270x300
- Pojemność (L):28
- Pojemność (kg):20
- Moc elektryczna (kW): 0,37
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 27

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

