

Miesiarka do farszu mięsa surówek sałatek | 88 l | 2x 0,55 kW | 400V | ME 50 BA EVO



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ME50BAEVO

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**22 417,12 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu o dużej wydajności
- Pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, sałatek, surówek, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Idealnie sprawdzi się w sklepach mięsnych, kuchniach, barach, restauracjach oraz zakładach przemysłu wędliniarskiego
- Urządzenie w znacznym stopniu skróci czas pracy i pozwoli na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- Przechylna dzieża z **automatycznym system zamykania** i blokadą bezpieczeństwa
- Duża dzieża o pojemności 88 litrów, z pojemnością użytkową wsadu mięsa maksymalnie 50 kg
- **System dwóch ramion mieszających** z łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, który idealnie sprawdza się także do mieszania surówek i sałatek
- Urządzenie znajduje się na stabilnej i wytrzymałej podstawie jezdnej na 4 kółkach

z blokadą, pozwalającą na łatwe transportowanie miesiarki

- Miesiarka posiada system ochrony przekładni i dzieży z **podwójnym uszczelnieniem**
- Mieszalnik wyposażony jest w **bieg wsteczny**, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu, a także jest wyjątkowo przydatny w przypadku zatkania
- Przekładnie pracujące w **kąpieli olejowej**
- Pokrywa ze stali nierdzewnej wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie **dodatkowych składników podczas mieszania**
- Panel sterujący wykonany ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP 67
- Wydajny i mocny silnik
- **Wymagany minimalny wsad 40% maksymalnej pojemności!**
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu, ramiona mieszające są łatwo wyjmowane bez potrzeby użycia żadnych narzędzi
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość zamówienia urządzenia zasilanego na 230V – za dopłatą
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 810x630x1030
- Wymiary dzieży [mm]: 420x500
- Pojemność (L):88
- Pojemność (kg):50
- Moc elektryczna (kW): 2x 0,55
- Napięcie zasilania:400 V
- Waga (kg):85

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

