

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-hendi-12-profi-line-p-795.html>



Picadora de carne HENDI 12 Profi Line

precio **440.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H282199**

Código del fabricante **282199**

Descripción del producto

Picadora de carne HENDI 12 Profi Line

Picadora de carne profesional de Hendi. Destinado a pequeños restaurantes, casas de huéspedes, pizzerías. La alta calidad de nuestros productos es garantía de satisfacción.

Características del producto:

- Eje helicoidal de una aleación especial de aluminio,
- Cuerpo de acero inoxidable, tolva de carga y contenedor de carne,
- Pasador de presión de polietileno,
- Transmisión de engranajes silenciada trabajando en baño de aceite (muy silencioso),
- Diámetro del filtro 70 mm con orificios de 6 mm de diámetro, filtro de acero inoxidable
- Peso: 19 kg,
- El interruptor cumple con las normas CE y CE.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

- Capacidad temporal: 200 kg / h,
- PRECAUCIÓN - La máquina no está diseñada para un funcionamiento continuo. Después de cada 10-15 minutos de trabajo, se debe tomar un descanso de 5 minutos. No permita que el motor se sobrecaliente.

Parámetros:

Longitud (mm): 370
Ancho (mm): 220
Ancho (mm): 440
Potencia (W): 750
Voltaje (V): 230
Seria:Profi Line