

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	<b>440.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>H282199</b>
Código del fabricante	<b>282199</b>

## 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