Datos válidos para el día: 29-04-2024 01:27

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-hendi-22-profesional-p-606.html

Picadora de carne HENDI 22 Profesional

precio	**485.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**H210819**
Código del fabricante	**210819**

Descripción del producto

Picadora de carne Kitchen Line HENDI 22

Picadora de carne profesional de la línea Kitchen de **Hendi**. Es perfecto para grandes restaurantes y pequeña gastronomía. La alta calidad de nuestros productos es garantía de satisfacción.

Características del producto:
- Dispositivo profesional de alta calidad diseñado para moler todo tipo de carne sin huesos ni piel
- Tolva de carga y cabezal de aleación de aluminio pulido
- El desmontaje sencillo facilita la limpieza del dispositivo
- El motor está protegido contra el sobrecalentamiento.
- Cuello de hierro fundido **(10 mm)**
- Embudo para salchicha de polipropileno incluido
- Bandeja de carga de acero inoxidable
- 2 mamparas con agujeros de **6 y 8 mm** fabricadas en acero inoxidable
- Cuchillo y barrena de acero inoxidable
- Pasador de presión de polietileno
- Botón de reinicio para proteger contra sobrecargas
- Pies antideslizantes
- Interruptor compatible con las normas CE y CE
- Capacidad temporal 100 kg / h (210802) y 200-220 kg / h (210819)
- velocidad de rotación: 170 (rpm)

Parámetros
Longitud (mm): 427
Ancho (mm): 261
Ancho (mm): 486
Potencia (W): 750
Voltaje (V): 230

PRECAUCIÓN - La máquina no está diseñada para un funcionamiento continuo. Después de cada **10-15 minutos** de funcionamiento, debe tomarse un descanso mínimo de 5 minutos. No permita que el motor se sobrecaliente