

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 envío **4 días**

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