

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-hendi-kitchen-line-12-p-607.html>



## Picadora de carne HENDI Kitchen Line 12

precio	<b>395.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>H210802</b>
Código del fabricante	<b>210802</b>

### Descripción del producto

#### Picadora de carne HENDI Kitchen Line 12

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.
- Garganta de hierro fundido
- 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)

**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

Parámetros

Longitud (mm): 432  
Ancho (mm): 261  
Ancho (mm): 484  
Potencia (W): 550  
Voltaje (V): 230  
Serie:kitchen line