

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-profi-line-hendi-22-p-796.html>



Picadora de carne Profi Line HENDI 22

precio **685.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H282007**

Código del fabricante **282007**

Descripción del producto

Picadora de carne Profi Line HENDI 22

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 sinfín de una aleación especial de aluminio
- Cuerpo, tolva y recipiente para carne de acero inoxidable
- Pasador de presión de polietileno
- Transmisión de engranajes silenciada trabajando en baño de aceite (muy silencioso)
- Diámetro del colador 82 mm con orificios dia. 6 mm, colador de acero inoxidable
- Peso: 24 kg
- No está diseñado para un funcionamiento continuo.
- Capacidad temporal 300 kg / h
- El interruptor cumple con las normas CE y CE

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

Parámetros:

Longitud (mm): 430
Ancho (mm): 250
Ancho (mm): 510
Potencia (W): 1100
Peso (kilogramo): 24
Serie: Profi Line